

<<农产品储藏加工100个为什么>>

图书基本信息

书名：<<农产品储藏加工100个为什么>>

13位ISBN编号：9787545503326

10位ISBN编号：7545503325

出版时间：2010-6

出版时间：天地出版社

作者：中央电视台第七套农业节目《科技苑》栏目 编

页数：109

版权说明：本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问：<http://www.tushu007.com>

## <<农产品储藏加工100个为什么>>

### 前言

假如一个人缺乏基本素质，那么他一定缺乏理性的力量。一个人的基本素质包括很多方面，其中一个重要组成部分就是科学素质，科学素质直接影响着公民获取和运用科学知识的能力。然而，我们的科学普及一直处在一个力不从心的状态，虽说科学普及是一个世界性难题，但在我国这个问题尤为突出，我国公民科学素质水平与发达国家相比差距甚大，而城乡之间的差距更为明显，大多数农民对基本科学知识了解甚少，在科学精神、科学思想和科学方法等方面比较欠缺。当前，农民科学素质水平偏低，已成为制约我国农村经济发展和社会进步的瓶颈之一。

## <<农产品储藏加工100个为什么>>

### 内容概要

为什么要用沙子来埋生姜？

为什么大蒜也能喝？

为什么竹子能做衣物？

为什么要用竹汁做饮料？

为什么要选在冬天挖蕨根？

……《农产品储藏加工100个为什么》在农业“大科普”的前提之下，挖掘、展现、解析农业实用技术背后有趣的科学知识，努力“炒热”农业“冷知识”，引起公众对“三农”的关注，普及农业科学知识，推动科普事业发展。

## <<农产品储藏加工100个为什么>>

### 作者简介

《科技苑》栏目是CCTV - 7农业节目中一个创办了十几年的农业科教栏目，在全国农业科教电视节目中居领军地位。

十几年的积累和努力，栏目已拥有相当规模的观众群，节目曾获得“神农奖”、“银河奖”、“中国科教影视学术奖”、“农业好新闻奖”等几十个科教影视奖项，并逐渐形成了实用、通俗、幽默、生动的创作风格。

自2007年起，借著名科普丛书《十万个为什么》之势，栏目推出了以“农业十万个为什么”为主题的年度系列节目，继而又将其确定为基本的节目创作理念，以期在农业“大科普”的前提之下，挖掘、展现、解析农业实用技术背后有趣的科学知识，努力“炒热”农业“冷知识”，引起公众对“三农”的关注，普及农业科学知识，推动科普事业发展。

## <<农产品储藏加工100个为什么>>

### 书籍目录

- 为什么刚采收的板栗不能直接储藏？
- 为什么不脱去栗苞后再给板栗散热？
- 为什么板栗储藏前要放到50 左右的温开水里烫一下？
- 为什么板栗储藏室要建成半地下式的？
- 为什么要给板栗储藏室的窖顶和四壁抹上粗糙的水泥？
- 为什么用河沙给储藏的板栗保湿，效果不理想？
- 为什么要在春天为储藏的板栗降温？
- 为什么老式井窖储藏生姜的效果没有新型储藏窖的好？
- 为什么要用沙子来埋生姜？
- 为什么每层生姜之间要铺5厘米的细沙？
- 为什么在摆姜堆时，要在中间放一根木桩？
- 为什么食用菌不容易保鲜？
- 为什么有人能将不易存储的食用菌保存一年半到两年？
- 为什么速冻前的食用菌要按照品种和个头分类？
- 为什么速冻好的食用菌通过颜色的深浅就可以判断它们是否合格？
- 为什么速冻好的食用菌在放入冷藏室之前要放到水里去淬一下？
- 为什么晾晒前的南瓜子要用水淘一淘？
- 为什么要用耙子翻晒南瓜子？
- 为什么搭架晾晒南瓜子可以缩短晾晒时间？
- 为什么用老式烤烟房烤出的烟叶品质越来越差？
- 为什么新式密集型烤烟房烤出的烟叶品质要比老式烤烟房烤的好？
- 为什么同一烟株上的烟叶，采摘的时间却不相同为什么大蒜也能喝？
- 为什么要选紫皮蒜做提取蒜氨酸的原料？

.....

## <<农产品储藏加工100个为什么>>

### 章节摘录

山东省招远市张星镇有个手艺不错的粉匠，做粉丝有十几年了。因为手艺好，前几年他先后被安徽、河北等地的一些小型粉丝厂请去帮着加工粉丝。可等粉丝加工出来以后，他却发现这些粉丝和自己老家产的粉丝就是不太一样，透明度不好，不抗煮，不筋道。

技术都是一样的技术，原料也没有什么太大差别，可到了其他地方，生产出的粉丝怎么就不一样了昵？

根据这位师傅多年的制粉经验，找到了龙口粉丝离开山东省招远市做不成的原因，其中最主要的原因就是气候差异。

在粉丝的制作过程中，有一个非常重要的环节——发酵。

通过发酵产生乳酸菌，乳酸菌能够对淀粉起到凝聚作用，从而使淀粉和蛋白分离，沉淀下来。

而发酵有一个很重要的条件，就是温度。

淀粉发酵适宜温度在15 ~ 25 。

如果温度过高，乳酸菌就会生长过快，也就是不够强壮，不能使淀粉充分沉淀，进而导致淀粉纯度不高，没有韧性，很难拉出粉丝。

要是温度太低了，乳酸菌生长时间过长，很多淀粉就分离不出来，影响出粉率。

山东省招远市位于黄海和渤海交界处的胶东半岛，春秋季节气温一般在20 左右，非常适合微生物的生长，利于发酵。

## <<农产品储藏加工100个为什么>>

### 编辑推荐

《农产品储藏加工100个为什么》大专家解决小问题，小改进赢得大收益。  
农业科技百科全书，农民致富绝妙点子。

<<农产品储藏加工100个为什么>>

版权说明

本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问:<http://www.tushu007.com>