

<<果蔬贮运与加工质量监控>>

图书基本信息

书名：<<果蔬贮运与加工质量监控>>

13位ISBN编号：9787565500909

10位ISBN编号：7565500909

出版时间：2010-10

出版时间：中国农业大学出版社

作者：王丽琼

页数：294

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>

## <<果蔬贮运与加工质量监控>>

### 内容概要

目标：以贮运和加工主要果蔬产品为载体，使学生掌握主要果蔬贮运和加工的技术方法和操作要点；会解决和控制主要果蔬贮运过程中出现的霉烂、异常温度伤害、病害等问题；会用所学知识解决果蔬加工中出现的褐变、干制品霉变、糖制品返沙、罐制品胀罐、腌制品酸败、汁制品混浊、异味等问题。

提高学生的岗位职业能力和实践动手能力，培养学生的自主学习能力、创新能力和团队合作能力。

## <<果蔬贮运与加工质量监控>>

### 书籍目录

模块一 果蔬品质测评任务一 果蔬内在品质的测评任务二 果蔬呼吸强度的测定任务三 果蔬贮藏环境中O<sub>2</sub>和CO<sub>2</sub>的测定模块二 果蔬采收及商品化处理任务一 葡萄采收及商品化处理任务二 香蕉催熟模块三 主要水果贮运技术控制措施任务一 苹果贮运质量控制任务二 桃贮运质量控制任务三 樱桃贮运质量控制任务四 栗子贮运质量控制模块四 主要蔬菜贮运技术控制措施任务一 胡萝卜贮运质量控制任务二 番茄贮运质量控制任务三 大白菜贮运质量控制任务四 食用菌贮运质量控制任务五 蒜薹贮运质量控制模块五 果蔬罐头加工技术及质量监控任务一 菠萝罐头的加工任务二 青豌豆罐头的加工模块六 果蔬汁加工技术及质量监控任务一 苹果清汁的加工任务二 混浊橙汁的加工任务三 即食混合型果蔬汁的调配模块七 果蔬糖制品加工技术及质量监控任务一 苹果脯的加工任务二 草莓酱的加工任务三 山楂果丹皮的加工模块八 果蔬腌制品加工技术及质量监控任务一 酸白菜的加工任务二 雪里蕻的加工任务三 甜酱黄瓜的加工任务四 糖醋蒜的加工模块九 果蔬速冻品加工技术及质量监控任务一 速冻桃的加工任务二 速冻甜玉米的加工模块十 果蔬干制品加工技术及质量监控任务一 山楂干的加工任务二 香菇干的加工模块十一 果酒的加工技术及质量监控任务 红葡萄酒加工模块十二 HACCP在果蔬加工中的应用任务 HACCP在果蔬加工中的应用参考文献

<<果蔬贮运与加工质量监控>>

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>