第一图书网, tushu007.com

<<看图学水果加工/农家致富丛书>>

图书基本信息

书名：<<看图学水果加工/农家致富丛书>>

13位ISBN编号：9787806660652

10位ISBN编号：7806660658

出版时间：2001-8-1

出版时间：广西科学技术出版社

作者：韦保平,杨木成,招展,蔡涌

页数：148

字数：102600

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

内容概要

本书为了尽快推广和普及荔枝、龙眼、柑橘、菠萝、香蕉、杧果等热带、亚热带水果的加工技术和方法，加快水果产后产业的发展，提高水果生产的经济效益，实现增产增收，编者编绘了这本小册子，供相关产业技术人员，尤其是广大果农参考。

本册子以介绍果品加工的基础技术和方法为主，有较强的可操作性，广大果农在应用这些技术和方法时，应因地制宜，合理利用。

书籍目录

一、水果加工品的分类二、果品的干制 （一）果品干制的基本原理 （二）果品干制的工艺 1.影响干燥速度的因素 2.干制原料的预处理 3.几种常用的干制方法 4.干制品包装前的处理、包装和贮藏三、果品的糖制 （一）果品糖制的基本原理 （二）果品糖制的加工工艺 1.密饯类制品的加工工艺 2.密饯加工中的糖制工艺 3.果酱类制品的加工工艺四、果汁的制造 （一）果汁的分类 （二）果汁的生产工艺 （三）各种果汁在生产中的特有工序 1.澄清果汁的澄清和过滤 2.混浊果汁的均质脱气和浓缩果汁的浓缩脱水 （四）果汁的调整、杀菌和包装五、果酒的制造 （一）果酒的分类 （二）发酵酒的制造工艺 1.原料的选择和发酵容器的消毒 2.发酵液的制备与调整 3.主发酵的管理 4.新酒分离及后发酵管理 5.陈酿 6.果酒成品的调配、调配后的处理及装瓶杀菌 （三）果实蒸馏酒的制造工艺 1.液体蒸馏 2.固体蒸馏 （四）果实配制酒的制造工艺六、果醋的酿造工艺七、南方六大名果加工方法 （一）荔枝 （二）菠萝 （三）香蕉 （四）龙眼 （五）柑橘 （六）杧果

第一图书网, tushu007.com

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