

<<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、芒果等热带、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.密饴类制品的加工工艺 2.密饴加工中的糖制工艺 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）芒果

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>