

<<蔬菜制品加工技术>>

图书基本信息

书名：<<蔬菜制品加工技术>>

13位ISBN编号：9787807207207

10位ISBN编号：7807207205

出版时间：2007-11

出版单位：吉林出版集团有限责任公司

作者：武军 编

页数：118

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>

## <<蔬菜制品加工技术>>

### 内容概要

《新农村建设丛书》是一套针对“农家书屋”，“阳光工程”，“春风工程”专门编写的丛书，是吉林出版集团组织多家科研院所及千余位农业专家和涉农学科学者，倾力打造的精品工程。

本丛书共分5辑，每辑100册，每册介绍一个专题，第一辑为农村科技致富系列，第二辑为12316专家热线解答系列，第三辑为普通初中绿色证书教育暨初级职业技术教育教材系列，第四辑为农村富余劳动力向非农产业专业培训教材系列，第五辑为新农村建设综合系列。

丛书内容编写突出科学性，实用性和通俗性，开本，装帧，定价强调适合农村特点，做到让农民买的起，看的懂，用的上，希望本丛书能够称为一套社会主义新农村建设的指导用书，成为一套指导农民增收，脱贫致富，提高自身文化素质，更新观念的学习资料，成为农民的良好益友。

## <<蔬菜制品加工技术>>

### 书籍目录

第一章 蔬菜贮藏加工原理与方法第一节 蔬菜概论第二节 蔬菜的品质与采后处理第三节 蔬菜的贮藏第四节 蔬菜加工方法第五节 加工蔬菜的包装技术第二章 各类蔬菜的贮藏与加工第一节 各种蔬菜的贮藏技术第二节 各种蔬菜的加工技术

## <<蔬菜制品加工技术>>

### 章节摘录

第一章 蔬菜贮藏加工原理与方法第一节 蔬菜概论一、蔬菜的分类蔬菜分类是根据蔬菜栽培、育种和利用等的需要,对蔬菜作物进行归类排列的方法。

蔬菜分类是以现代植物分类学、植物生态学、植物生理学为依据,根据蔬菜生产和栽培技术的发展需要而建立的,可根据蔬菜的形态、习性、用途进行分类,也可根据系统发育中的亲缘关系和演化进行分类。

现已形成了植物学分类、食用器官分类、农业生物学分类等多个蔬菜分类系统。

(一)植物学分类法根据蔬菜的植物形态特征,以及系统发育中的亲缘关系按科、属、种的体系进行分类。

目前我国栽培食用的蔬菜涉及红藻门、褐藻门、蓝藻门(统称藻类植物)、真菌门(菌类植物)、蕨类植物、被子植物门(统称高等植物)等6个门。

1.真菌门蘑菇科:平菇、香菇。

2.被子植物门(1)藜科菠菜、榆钱菠菜、根藜菜、达菜(牛皮菜)。

(2)菊科茼蒿、茼蒿。

(3)十字花科大白菜、萝卜、雪里蕻、花椰菜、结球甘蓝、青花菜、菜薹、苤蓝、芥菜、白菜。

(4)葫芦科黄瓜、西葫芦、冬瓜、南瓜、丝瓜、苦瓜、西瓜、甜瓜、瓠瓜。

## <<蔬菜制品加工技术>>

### 编辑推荐

《蔬菜制品加工技术》由吉林科学技术出版社出版。

<<蔬菜制品加工技术>>

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>