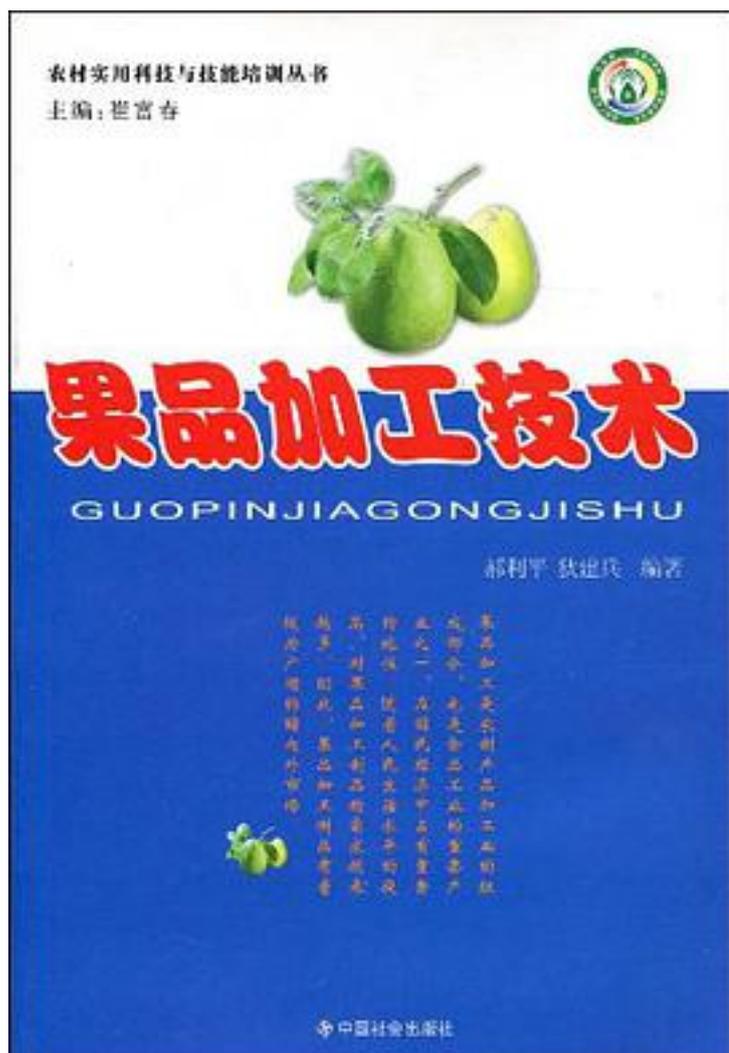


果品加工技术



[果品加工技术_下载链接1](#)

著者:张宝善

出版者:中国轻工

出版时间:2000-9-1

装帧:平装(无盘)

isbn:9787501929177

本书阐述了果品主要化学成分及其变化、采后生理等理论问题，介绍了各种贮藏保鲜方式，讲述了果品的采收、分级、包装、运输、预冷等技术，并各论介绍了北方主要果品和南方主要果品的贮藏保鲜技术。该书从简单到复杂，对生产中遇到的各种贮藏条件下的贮藏技术尽可能地进行了介绍，以适应其需要。这本书可作为果农和从事果品贮藏工作者的读物，也可作为大、中专和技术人员培训教材和参考资料。

作者介绍:

目录: 第一章 果品化学成分及其加工特性

第一节 果品中的水分

.....

第二章 果品加工前处理及加工用水的处理

第一节 果品的选别和分段

.....

第三章 果品罐头

第一节 果品罐头加工的原料选择

.....

第四章 果汁加工

第一节 果汁的种类

.....

第五章 果品糖制

第一节 果品糖制品的种类及保存原理

.....

第六章 葡萄酒及其他果酒的酿制

第一节 葡萄酒及其他果酒的分类和原料选择

.....

第七章 果品干制

第一节 果品干制的基本原理及原料选择

.....

主要参考文献

• • • • • ([收起](#))

[果品加工技术_下载链接1](#)

标签

评论

[果品加工技术 下载链接1](#)

书评

[果品加工技术 下载链接1](#)