

果品加工技术



[果品加工技术_下载链接1](#)

著者:廖小军 叶施水 陈芳

出版者:

出版时间:1999-4

装帧:平装(无盘)

isbn:9787502524241

《果品加工技术》全面介绍了各种果品的加工技术。介绍了包括水果罐藏品、水果糖制品、水果干制品、果汁、水果速冻制品以及果酒等各类制品的加工方法；在品种上覆盖了苹果、梨、桃、山楂、菠萝、柑橘、杧果、香蕉、葡萄、猕猴桃等。各种果品的加工方法,包括有生产流程、主要设备和工具、操作要点及产品标准等内容。《果品加工技术》还对果品加工厂建设的问题进行了叙述。

作者介绍:

目录: 第一章 果品加工概论
一、水果加工品分类
二、果品加工现状及趋势
第二章 水果加工的基本原理
一、水果罐藏的基本原理
二、水果糖制的基本原理
.....
第三章 果品加工厂的建立
一、厂址的选择
二、厂房设计
.....
第四章 常见果品的加工技术
一、水果罐头加工
二、水果糖制品加工
.....
第五章 食品添加剂在果品加工的应用
一、食品添加剂概述
二、果品加工中常用的食品添加剂及使用方法
.....
· · · · · (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](#)