食用菌贮藏保鲜新技术



食用菌贮藏保鲜新技术 下载链接1

著者:姚占芳

出版者:中原农民出版社

出版时间:2002年01月

装帧:平装

isbn:9787806414446

本书共10部分,分别是介绍了食用菌贮藏保鲜的基本知识,食用菌采后的生理生化变化,食用菌的采收、分级与保鲜质量评测,食用菌贮藏保鲜原理与方式,低温、气调和物理化学保鲜技术及食用菌包装和运输,并从市场经济和强化食用菌的商品性介绍了食用菌的质量检验和市场销售。

本书内容丰富,技术新颖,实用性强,通俗易懂。可供食用菌生产、贮藏保鲜、运输人员使用,也可供食用菌科研人员参考。

作者介绍:

目录:一、食用菌贮藏保鲜基本知识 二、食用菌采后的生理与生物化学变化 三、食用菌的采收、分级与保鲜质量的评测 四、食用菌贮藏保鲜原理与方式 五、食用菌低温贮藏保鲜技术 六、食用菌气调贮藏保鲜技术 七、食用菌的物理化学方法保鲜技术 人、食用菌的包装和运输 九、食用菌商品的质量检验和质量监督 十、食用菌生产、市场与销售 主要参考资料

·····(<u>收起</u>)

食用菌贮藏保鲜新技术 下载链接1

标签

评论

食用菌贮藏保鲜新技术 下载链接1

书评

食用菌贮藏保鲜新技术 下载链接1