

净菜加工技术



[净菜加工技术_下载链接1](#)

著者:陈功

出版者:中国轻工业

出版时间:2005-2

装帧:简装本

isbn:9787501946754

净菜是洁净蔬菜的简称，指经过挑选、修整（去皮、去根等）、清洗、切分和包装等处理的生鲜蔬菜，可食率接近100%，可达到直接烹食或生食的卫生要求。具有新鲜、方便、卫生和营养等特点。

本书共分九章，以净菜加工为核心，着重阐述了以下几个方面的内容：净菜加工概述、蔬菜贮藏保鲜基础知识、蔬菜采生后生理代谢、净菜加工品种要求、净菜加工、净菜的贮运、净菜加工的综合利用、净菜加工质量控制、净菜分析检测。此外，本书后附有净菜（系列产品）质量标准、绿色蔬菜生产规程、有机蔬菜生产规程、无公害食品/绿色食品/有机食品概述及标志等。

本书是由四川省食品发酵工业研究设计院多年从事蔬菜、果品贮藏与加工应用研究及开发的专家，结合及工厂实践经验，在承担完成的四川省科技厅“十五”重大攻关项目——“净菜深加工关键技术研究与应用”的基础上，参考国内外最新文献资料编写而成，语言力求通俗、简明，内容力求科学、实用、系统，可供蔬菜种植贮运、加工销售，特

别是净菜加工与销售企业从业人员或从事净菜研究开发的大学师生及科研院所的科研人员阅读和参考。

作者介绍:

目录:

[净菜加工技术_下载链接1](#)

标签

蔬菜加工

贮运

农业

评论

[净菜加工技术_下载链接1](#)

书评

[净菜加工技术_下载链接1](#)