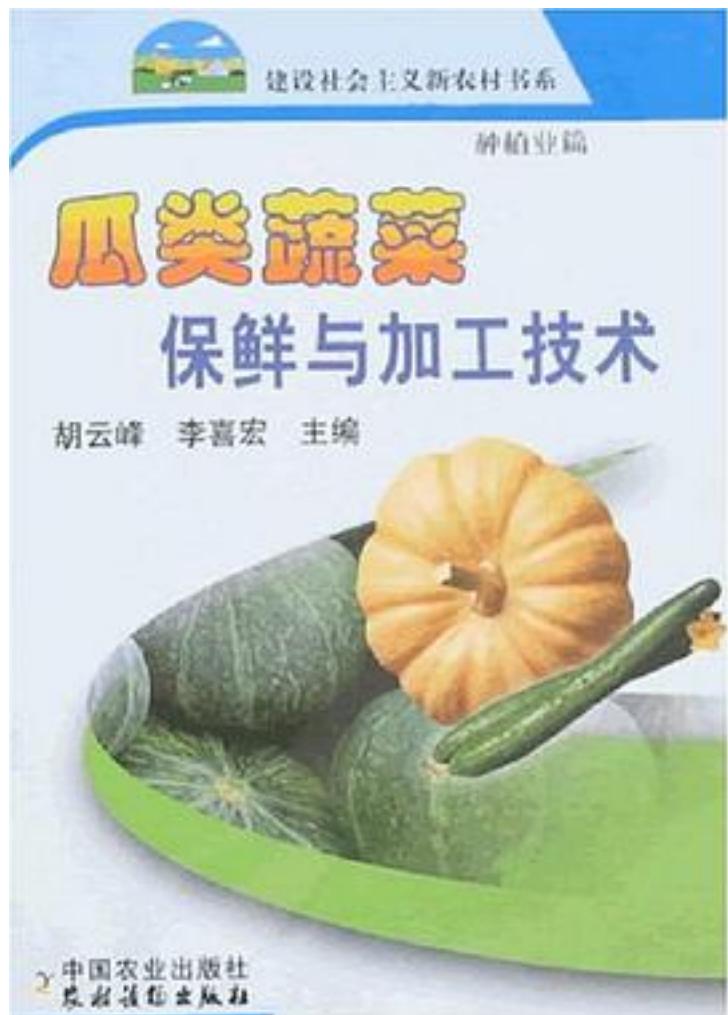


瓜类蔬菜保鲜与加工技术



[瓜类蔬菜保鲜与加工技术 下载链接1](#)

著者:胡云峰

出版者:中国农业

出版时间:1970-1

装帧:

isbn:9787109121874

《瓜类蔬菜保鲜与加工技术:种植业篇》介绍了瓜菜加工的基本原理、瓜菜类贮藏的基

本原理、冬瓜的贮藏与加工、南瓜的保险与加工技术、甜瓜保鲜与加工、佛手瓜保鲜与加工技术等。

瓜菜加工品如不注意保藏，则比新鲜瓜菜更易败坏。新鲜瓜菜水分多，营养丰富，组织柔嫩，属于易腐食品。因比，必须了解瓜菜加工品败坏的原因，并采取有效的措施予以防止。

作者介绍:

目录:

[瓜类蔬菜保鲜与加工技术 下载链接1](#)

标签

评论

[瓜类蔬菜保鲜与加工技术 下载链接1](#)

书评

[瓜类蔬菜保鲜与加工技术 下载链接1](#)