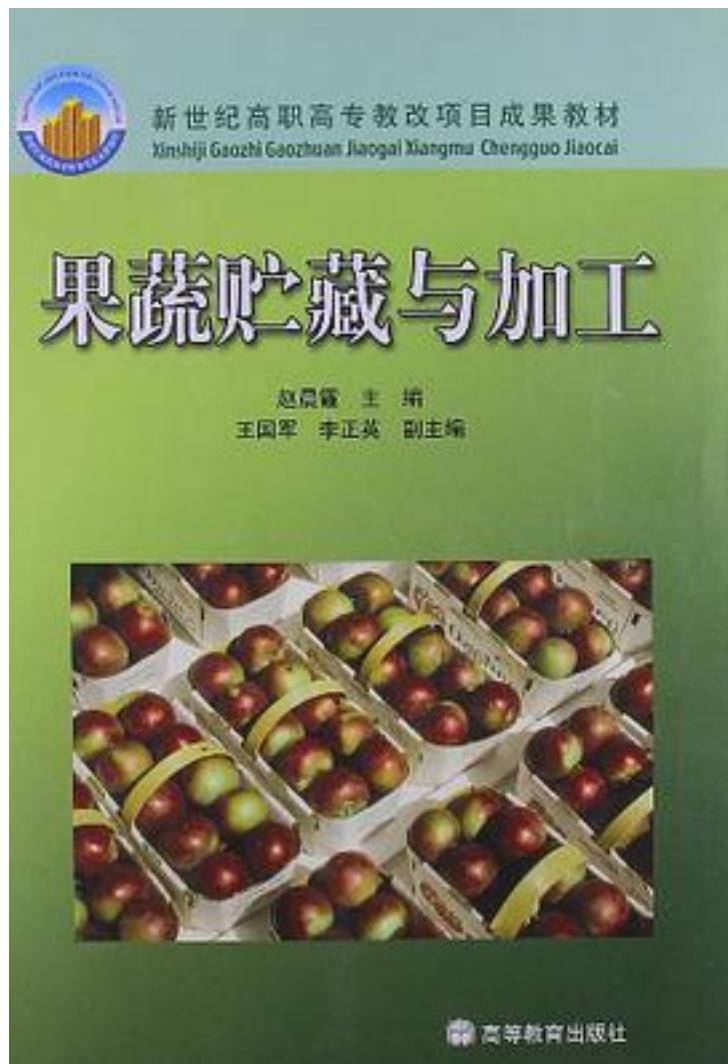


# 果蔬贮藏与加工



[果蔬贮藏与加工 下载链接1](#)

著者:

出版者:

出版时间:2008-6

装帧:

isbn:9787811174472

《果蔬贮藏与加工》特色之处在于贮藏方面，密切结合当前动态，注重突出微型冷库、简易气调贮藏、保鲜剂贮藏等几种贮藏方式相结合的当前实际生产中采用的技术。注重突出果蔬贮藏过程中主要问题的控制。加工方面，注重以全面的素质教育为基础，以能力培养为本位，以果蔬实际生产过程为主线，体现对学生职业综合能力、专业技术能力的培养。注重对果蔬贮藏加工中出现的问题的原因分析。注重对果蔬的原料褐变、干制品霉变、糖制品返砂流糖、罐制品胀罐、腌制品酸败、汁制品混浊等主要问题的控制。同时，注重突出教材内容的新知识、新内容，如补充了目前发展较快的果蔬脆片加工、鲜切果蔬加工的内容。

作者介绍:

目录:

[果蔬贮藏与加工 下载链接1](#)

标签

评论

---

[果蔬贮藏与加工 下载链接1](#)

书评

---

[果蔬贮藏与加工 下载链接1](#)