

果蔬加工技术



[果蔬加工技术_下载链接1](#)

著者:

出版者:

出版时间:2008-7

装帧:

isbn:9787122025678

《高职高专"十一五"规划教材·食品类系列·果蔬加工技术》共设十一章，各章以阐述

不同果蔬产品的加工工艺为主，明确介绍产品质量标准。内容涵盖果蔬的基本化学组成、果蔬加工的基础知识、果蔬罐藏制品加工技术、果蔬干制品加工技术、果蔬汁加工技术、果蔬糖制品加工技术、蔬菜腌制品加工技术、果酒酿造技术、果蔬速冻制品加工技术、果蔬MP加工技术、果蔬副产品加工及综合利用。

为方便读者更好地熟悉并与生产实际结合，《高职高专"十一五"规划教材·食品类系列·果蔬加工技术》将近年来果蔬加工生产中的新技术、新工艺渗透到教材之中，使教材内容与生产实际密切结合。

《高职高专"十一五"规划教材·食品类系列·果蔬加工技术》突出实用性和职业性，强化对学生职业岗位能力的培养。

作者介绍:

目录:

[果蔬加工技术_下载链接1](#)

标签

评论

[果蔬加工技术_下载链接1](#)

书评

[果蔬加工技术_下载链接1](#)