金柑贮藏保鲜与加工技术



作者:张可祯编著

出版社:北京:金盾出版社

出版日期: 2010.09

总页数: 306

介绍:《金柑贮藏保鲜与加工技术》由湖南省浏阳市农技推广中心高级农艺师张可祯编著。书中总结了金柑贮藏保鲜与加工利用研究的经验和科研成果,系统地介绍了金柑主要品种及金柑的营养与药用价值、金柑采收及采后商品化处理技术、金柑防腐与防衰处理保鲜技术、金柑贮藏技术,以及金柑蜜饯果脯、金柑果酱果冻、金柑罐藏品、金柑果汁及其饮料、金柑果酒果醋与金柑其他产品的加工技术。

说明: 登录教客网(https://www.jiaokey.com/book/detail/12699745.html) 查找全本阅读方式

金柑贮藏保鲜与加工技术 评论地址: https://www.jiaokey.com/book/detail/12699745.html

教客网提供千万本图书阅读地址。

https://www.jiaokey.com/book/detail/12699745.html

书名: 金柑贮藏保鲜与加工技术