

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.jiaoke.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.jiaoke.com/book/detail/12699745.html>

教客网提供千万本图书阅读地址。

<https://www.jiaoke.com/book/detail/12699745.html>

书名：金柑贮藏保鲜与加工技术