

高等學校教學用書

農產品貯藏與加工原理

下 冊

В. Н. РУЧКИН 著

韓景慈 徐承鐘 龔立玉 梁式弘 方肇清譯

高等教育出版社

高等學校教學用書



農產品貯藏與加工原理

下 冊

B 且 魯 契 金 著

韓景慈 徐承鑑 龔立三 梁永弘 方肇清譯

高等教育出版社

A horizontal line composed of small, evenly spaced dots.

本書係根據蘇聯農業書籍出版社 (Государственное издательство сельскохозяйственной литературы) 出版的魯契金 (Проф. В. Н. Ручкин) 著“農產品貯藏與加工原理”(Хранение и основы технологии сельскохозяйственных продуктов) 改編第二版(1952年版)譯出的。原書是蘇聯的農學院農學系的教學參考書。

本書譯本分上下兩冊出版。

參加本書(下冊)翻譯工作的為東北農學院蘇聯教材翻譯室韓景慈、徐承鐘、龔立三、梁式弘、方肇清五位同志。

農產品貯藏與加工原理

下 冊

書號209(課200)

魯 契 金 著

韓 景 慈 等 譯

高 等 教 育 出 版 社 出 版

北 京 琉 璃 廠 一 七 〇 號

(北京市書刊出版業營業許可證出字第〇五四號)

新 華 書 店 總 經 售

京 華 印 書 局 印 刷

北 京 南 新 華 街 中 五 七 號

開本 850×1092—1/28 印張 56/7 字數 125,000

一九五五年一月北京第一版 印數 1—2,000

一九五五年一月北京第一次印刷 定價 9.500

下 冊 目 錄

第三篇 果實蔬菜貯藏與加工

第十二章	蔬菜和果實的化學成分	245
第十三章	蔬菜和果實的採收	253
第十四章	果實和蔬菜的貯藏	257
第一節	貯藏的任務	257
第二節	蔬菜在貯藏期間的生化作用	258
第三節	蔬菜和果實的貯藏方法	265
第四節	蔬菜貯藏各論	274
第五節	冷藏庫	281
第十五章	蔬菜和果實加工	285
第一節	酸漬和鹽漬	285
第二節	果汁和果漿的製造	307
第三節	罐藏	312
第四節	防腐劑保藏	314
第五節	糖漬保藏	316
第六節	冰凍保藏	317
第十六章	澱粉製造	320
第一節	製造澱粉的原料	320
第二節	澱粉的性質	322
第三節	馬鈴薯澱粉的製造	323
第四節	垢澱粉的加工處理和生產上的廢物	329
第五節	玉米澱粉的製造	330
第六節	澱粉的乾燥	333
第七節	澱粉成品的品質評定	334

第四篇 工藝作物貯藏及初步加工原理

第十七章	甜菜糖製造	335
第一節	根據化學分析鑑定糖用甜菜品質	335

第二節 糖用甜菜貯藏的一般原理	338
第三節 甜菜片藏法	340
第四節 加工過程	344
第十八章 纖維作物的初步加工	358
第一節 棉花的加工	359
第二節 亞麻和大麻的加工	362
第三節 從莖內獲取工荃纖維的方法	366
第四節 交付給國家的乾莖的條件	378
第五節 乾莖的機械加工	379
第六節 纖維的分類及其品質	383
第十九章 菸草及山菸	386
第一節 菸草和山菸的初步加工	387
第二節 菸草的發酵	391
附錄一 測定穀粒通風可能性用的表	393
附錄二 在不同的溫度下濕空氣的物理狀況表	394
參考文獻	395

