## 柿饼有哪些深加工？

2。烘烤中应加强通风管理，严防受捂霉变。

3。出口柿饼卫生要求较高，细菌总数≤100个/克，大肠菌群≤3个/克，因此要特别加强生产过程的卫生管理。

[编辑本段]柿饼外的白粉是什么

在新鲜的柿子里含有大量水分，还含有葡萄糖和果糖等，当它被晒成柿饼时，水分逐渐蒸发，果肉里所含的葡萄糖和果糖随着渗透到表皮上来，这两种糖的性质不一样，果糖味道很甜，容易吸收水分，在它渗透到柿饼的表面时，就抓住空气中的水分，黏附在柿饼的表皮上，类似蜜饯外面的糖浆，葡萄糖的甜味不如果糖，但却不容易抓住空气中的水分，它渗透到柿饼的表皮上时，就成为一层白色的粉末，正好把黏附的果糖包住，使得整个柿饼都是干燥的，原来这层白粉是葡萄糖粉末。

## 什么是农产品的深加工？

??农产品深加工包括粮油产品深加工、水果蔬菜深加工、禽畜及水产品的深加工，等等。所谓粮油产品深加工，就是把农场收获的大豆、花生、芝麻之类的油料作物进行榨油，生产成食用油，然后直接将成品油销往市场。水果蔬菜的深加工包括许多方面，比如制作番茄酱、果酱之类的。