

<<蔬菜贮藏保鲜与加工>>

图书基本信息

书名：<<蔬菜贮藏保鲜与加工>>

13位ISBN编号：9787030057297

10位ISBN编号：7030057295

出版时间：1997-04-01

出版时间：科学出版社

作者：周燕飞

版权说明：本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问：<http://www.tushu007.com>

## <<蔬菜贮藏保鲜与加工>>

### 内容概要

本书通俗地介绍了蔬菜贮藏保鲜的原理，详细介绍了大白菜、萝卜、马铃薯、番茄、黄瓜等二十多种常见蔬菜的贮藏保鲜方法和干制、腌渍、罐藏等加工工艺，对蔬菜贮藏加工的新领域如净菜工程、切割蔬菜一和蔬液提取液等也作了简要介绍。

本书对改善城市蔬菜供应、提高蔬菜质量、减少蔬菜损耗有实用价值和可操作性。

本书可供广大菜农、农业技术推广人员、蔬菜经营管理人员、售货员和从事贮藏加工的技术人员参考。

## <<蔬菜贮藏保鲜与加工>>

### 书籍目录

#### 第一章 蔬菜采收后的生理现象及贮藏保鲜原理

##### 一、影响品质变化的生理现象

###### (一)呼吸作用

1?呼吸作用与品质的关系

2?呼吸作用强度与贮藏性的关系

3?呼吸作用与无氧呼吸

4?呼吸作用热

5?呼吸作用强度的环境因子

###### (二)蒸散作用

###### (三)乙烯

###### (四)后熟

###### (五)休眠与生长

##### 二、收获后蔬菜的品质变化

###### (一)机械伤害和病害

###### (二)成分的变化

###### (三)生理变化

1?萎蔫?

<<蔬菜贮藏保鲜与加工>>

版权说明

本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问:<http://www.tushu007.com>