第一图书网, tushu007.com

<<园艺产品贮运学>>

图书基本信息

书名：<<园艺产品贮运学>>

13位ISBN编号：9787030237996

10位ISBN编号：7030237994

出版时间：2009-3

出版时间：科学出版社

作者：饶景萍

页数：317

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

内容概要

全书由园艺产品品质构成的化学成分、采后生理、采后病害及控制、采前因素对园艺产品贮运性的影响、采收与采后商品化处理、运输、贮藏方式与管理、果品贮藏、蔬菜贮藏、花卉产品的保鲜与贮藏等十章构成，涵盖了果品、蔬菜、花卉等产品采后成熟衰老、品质变化的规律和影响因素，以及对其控制的技术、条件与设施等内容。
前七章系统地反映了相关的基础理论知识及基本方法，后三章重点论述不同产品的具体特点、要求及技术。
本书以园艺产业经济发展为中心，密切联系商品市场的实际需要，收集了国内外最新研究成果及新技术、新方法，结合我国传统的方式与经验，并吸纳了编著者们多年来的专业工作经验及科研成果编著而成，有利于培养学生从事园艺产业经营的综合能力。
本书适合高等院校园艺、食品、生命科学及相关专业的本科生使用，也可供有关专业领域的教师、科研人员以及经营者学习和参考。

<<园艺产品贮运学>>

书籍目录

序前言绪论 一、学习园艺产品贮运学的意义 二、园艺产品贮藏保鲜及运输的作用 三、国内外园艺产品贮运业的发展 四、园艺产品贮运学研究的基本内容第一章 品质构成的化学成分 第一节 碳水化合物 一、可溶性糖 二、果胶物质 三、淀粉 四、纤维素和半纤维素 第二节 色素 一、叶绿素 二、类胡萝卜素 三、类黄酮 第三节 挥发性物质 第四节 有机酸 第五节 水分 第六节 其他成分 一、维生素 二、蛋白质 三、氨基酸 四、脂类 五、单宁 六、矿物质 七、抗营养物质和植物天然毒素 复习思考题第二章 采后生理 第一节 呼吸生理 一、基本概念 二、采后呼吸的类型 三、呼吸与园艺产品贮藏保鲜的关系 四、影响呼吸作用的因素 第二节 植物激素与成熟衰老 一、乙烯在成熟和衰老中的作用 二、乙烯的生物合成 三、影响乙烯生成和作用的环境因素 四、其他激素对乙烯作用的影响及成熟的调节 第三节 蒸腾生理 一、蒸腾失水对园艺产品的作用与影响 二、蒸腾途径与蒸腾作用参数 三、影响蒸腾失水的因素 四、结露现象 第四节 成熟和衰老过程中组织、细胞和亚细胞结构的变化 一、成熟和衰老过程中组织结构的变化 二、成熟和衰老过程中细胞结构的变化 三、成熟和衰老过程中亚细胞结构的变化 第五节 采后生长与休眠 一、采后生长 二、休眠 第六节 采后生物技术 一、成熟衰老的基因调控 二、与成熟衰老相关的基因工程 复习思考题第三章 采后病害及控制 第一节 侵染性病害 一、病害的种类 二、病程 三、采后病害的控制 四、采后病害的非杀菌剂控制措施 第二节 生理病害 一、冷害 二、冻害 三、气体成分伤害 四、其他 复习思考题第四章 采前因素对园艺产品贮运性的影响 第一节 生物因素的影响 一、种类和品种 二、田间生长发育状况 三、果实大小 四、结果部位 第二节 生态因素 一、温度 二、光照 三、降雨 四、地理条件 五、土壤 第三节 农业技术因素 一、灌溉 二、施肥 三、修剪、疏花、疏果和套袋 四、化学药剂 五、植物生长调节剂 复习思考题第五章 采收与采后商品化处理 第一节 采收 一、采收的适宜时期 二、采收方法 三、采收注意事项 第二节 分级 一、分级的目的和意义 二、分级标准 三、分级方法 四、园艺产品无损伤检测 第三节 包装 一、包装要求 二、包装场所的设置 三、包装类型 四、包装方法 五、国际市场对商品包装的要求 第四节 预冷 一、预冷的作用 二、预冷的方法 三、预冷时间和预冷应遵循的原则 第五节 鲜切果蔬 一、鲜切加工对产品特性的影响 二、鲜切果蔬加工工艺 第六节 催熟 一、催熟的条件 二、催熟方法 第七节 其他处理 一、愈伤 二、晾晒 三、脱涩 四、害虫控制 五、洗涤 六、打蜡 复习思考题第六章 运输 第一节 运输条件 一、振动 二、温度 三、湿度 四、空气成分 五、包装 第二节 运输的方式及工具 一、各种运输方式及其特点 二、运输工具 第三节 低温运输技术 一、预冷 二、装载 三、途中管理 四、到达作业 第四节 冷链系统 一、园艺产品冷链系统 二、冷藏链的分类 复习思考题第七章 贮藏方式与管理 第一节 机械冷藏 一、冷库建筑基础知识 二、冷库的制冷系统 三、冷库的使用与管理 第二节 气调贮藏 一、气调贮藏的原理 二、气调贮藏的技术参数及控制方式 三、气调库的特点 四、气调库的特有设施 五、气调系统 六、气调库的运行管理 七、超低氧气调贮藏 八、塑料袋和塑料大帐贮藏 第三节 传统贮藏方式 一、简易贮藏 二、土窑洞贮藏 三、通风库贮藏 第四节 其他贮藏方式及辅助处理 一、减压贮藏 二、辐射处理 三、电磁处理 四、臭氧处理 复习思考题第八章 果品贮藏各论 第一节 仁果类（苹果、梨）贮藏 一、贮藏特性 二、贮藏方式 三、贮藏病害及其防治方法 第二节 核果类贮藏 一、贮藏特性 二、采收 三、贮藏方式 四、贮藏病害及其防治方法 第三节 浆果类贮藏 一、葡萄贮藏 二、猕猴桃贮藏 三、柿贮藏 四、草莓保鲜 第四节 柑橘类贮藏 一、贮藏特性 二、采后处理 三、贮藏方式 四、贮藏病害及其防治方法 第五节 香蕉贮藏 一、采收 二、贮藏特性 三、采后处理 四、贮藏方式 五、贮藏病害及其防治 第六节 其他热带、亚热带水果 一、荔枝、龙眼的贮藏 二、番木瓜贮藏 三、芒果的贮藏 四、菠萝贮藏 五、枇杷贮藏 第七节 坚果类贮藏 一、采收 二、采后处理 三、影响坚果类贮藏的因素 四、贮藏方法 复习思考题第九章 蔬菜贮藏各论 第一节 果菜类贮藏 一、未成熟果菜类 二、成熟果菜类 三、几种果菜的贮藏技术 第二节 花菜类贮藏 一、花椰菜贮藏 二、绿菜花贮藏 三、蒜薹贮藏 第三节 叶菜类贮藏 一、采后生理特性 二、采收 三、贮藏环境条件 四、几种叶菜的贮藏技术 第四节 根茎菜类贮藏 一、马铃薯 二、洋葱 三、大蒜 四、萝卜、胡萝卜 五、莲藕 第五节 食用菌类贮藏 一、贮藏特性 二、采收 三、贮藏条件及方法 四、采后病害控制 复习思考题第十章 花卉产品的保鲜与贮藏 第一

节 花卉的保鲜特性　一、鲜切花　二、盆花类　三、种球类 第二节 花卉采后保鲜技术　一、切花的化学保鲜方法　二、切花的水分胁迫及其防止 第三节 切花产品贮藏管理技术　一、环境条件对切花采后寿命的影响　二、切花产品贮藏技术 第四节 主要花卉产品采后处理　一、切花类　二、切叶类　三、盆栽花卉　四、球根花卉的种球贮藏 第五节 食用花卉保鲜 复习思考题主要参考文献

章节摘录

第一章　品质构成的化学成分　　园艺产品中含有各种各样的化学物质，对于果蔬产品来说，这些物质中绝大多数既是人体的营养元素和能量来源，又是决定产品颜色、风味、质地、营养等品质的物质基础；而对于花卉来说，这些物质的质与量对其观赏质量也是至关重要的。
因此，认识园艺产品化学成分的含量和变化规律，掌握品质的鉴定方法，是防止园艺产品贮运中的品质劣变，搞好产品贮藏和运输的关键。
园艺产品的化学成分非常复杂，一般分为水和干物质两大部分，干物质又分为水溶性物质和非水溶性物质。
水溶性物质包括糖，果胶，有机酸，多元醇，单宁，部分含氮物质、色素、维生素和大部分无机盐类。
非水溶性物质有纤维素，半纤维素，原果胶，淀粉，脂肪，部分含氮物质、色素、维生素、矿物质和有机盐类。
这些化学物质在园艺产品的生长发育、成熟和贮藏运输过程中都会发生一系列物理的、化学的、生化的变化，从而引起园艺产品在贮藏和流通过程中品质和营养价值的变化。
本章主要阐述与园艺产品品质有密切关系的化学物质。
第一节　碳水化合物　　碳水化合物（carbohydrate）是果蔬中干物质的主要成分，是多羟基醛或多羟基酮及其缩聚物和某些衍生物的总称。
碳水化合物也称为糖类物质，主要包括糖、淀粉、纤维素、果胶物质等，根据在稀酸溶液中的水解情况，碳水化合物又可分为单糖、低聚糖和多糖三大类。
单糖：不能再水解的多羟基醛或多羟基酮，是构成多种糖分子的基本单位，如果蔬中常见的葡萄糖、果糖、甘露糖、半乳糖、木糖等。
低聚糖：水解时产生2～10个单糖分子的糖类，果蔬中以蔗糖最为常见。
多糖：水解可产生成百上千个单糖分子，即多糖是由很多单糖分子缩合形成的高分子化合物，如淀粉、纤维素、果胶等。

编辑推荐

《园艺产品贮运学》以园艺作物现代化、产业化、规模化发展为中心，密切联系商品市场的实际，根据高等教育改革的需要，按照宽口径、厚基础、重应用的指导思想，参阅了大量文献资料，借鉴国内外同类教材的优点，吸收了众多国内外最新研究成果，并结合编者们多年来的工作经验和科研成果编写而成。
《园艺产品贮运学》以收获后的果品、蔬菜、花卉等产品为对象，主要内容包括品质构成及其采后变化，采后生理生化变化及其控制，采后病害及其防治，采前因素影响，采后商品化处理、运输、贮藏方式及其设施，以及各类果品、蔬菜、花卉的贮藏特性和贮运管理等共十章。

第一图书网, tushu007.com

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