

<<农产品贮藏加工学>>

图书基本信息

书名：<<农产品贮藏加工学>>

13位ISBN编号：9787030345325

10位ISBN编号：7030345320

出版时间：2013-1

出版时间：科学出版社

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>

# <<农产品贮藏加工学>>

## 内容概要

## &lt;&lt;农产品贮藏加工学&gt;&gt;

## 书籍目录

第1章 绪论 1.1 农产品贮藏加工概述及意义 1.1.1 农产品贮藏加工的概念 1.1.2 农产品加工的分类和特点 1.1.3 农产品贮藏加工的意义 1.2 农产品贮藏加工业发展现状和存在问题 1.2.1 农产品贮藏加工业的发展现状 1.2.2 我国农产品贮藏加工业存在的问题 1.3 农产品贮藏加工的发展目标和重点产业布局 1.3.1 农产品贮藏加工业的发展目标 1.3.2 粮食加工业的发展重点及布局 1.3.3 果蔬加工业的发展重点及布局 1.4 农产品贮藏加工学的目的和任务 第2章 农产品的品质 2.1 农产品的品质特征 2.1.1 粮油产品的品质特征 2.1.2 果蔬产品的品质特征 2.2 农产品主要组分在贮藏加工过程中的变化 2.2.1 粮食主要组分在贮藏过程中的变化 2.2.2 果蔬主要组分在贮藏过程中的变化 2.3 农产品的腐败 2.3.1 果蔬腐败变质 2.3.2 粮食腐败变质 第3章 农产品贮藏保鲜基本原理 3.1 呼吸作用 3.1.1 呼吸作用基本类型 3.1.2 呼吸作用相关概念 3.1.3 呼吸代谢的途径 3.1.4 影响呼吸作用的因素 3.1.5 呼吸与果蔬耐贮性和抗病性的关系 3.2 蒸腾作用 3.2.1 蒸腾作用对农产品品质的影响 3.2.2 影响蒸腾作用的因素 3.3 成熟和衰老作用 3.3.1 成熟与衰老的概念 3.3.2 农产品成熟衰老过程中细胞组织结构的变化 3.3.3 农产品成熟衰老过程中化学成分的变化 3.3.4 乙烯对农产品成熟衰老的影响 3.3.5 其他植物激素对农产品成熟衰老的作用 3.4 休眠和发芽 3.4.1 休眠的类型与阶段 3.4.2 休眠的生理生化机制 3.4.3 休眠的控制 3.5 果蔬采后病害 3.5.1 采后主要寄生性病害 3.5.2 寄主植物的病害生理 3.5.3 采后病害的侵染方式 3.5.4 病原菌侵染过程 3.6 粮食的陈化 3.6.1 粮食陈化的概念 3.6.2 粮食陈化过程中的变化 3.6.3 粮食劣变指标 3.6.4 影响粮食陈化变质的因素 第4章 农产品贮藏技术 4.1 常温贮藏 4.1.1 堆藏 4.1.2 沟藏 4.1.3 窖藏 4.1.4 通风贮藏 4.2 低温贮藏 4.2.1 冷藏 4.2.2 冻藏 4.3 气调贮藏 4.3.1 气调贮藏的原理 4.3.2 气调贮藏库的管理 4.3.3 超低氧气调贮藏 4.3.4 减压贮藏 4.3.5 自发气调包装贮藏 4.4 干燥贮藏 4.4.1 干燥贮藏的原理 4.4.2 干燥与脱水方法 4.4.3 影响干燥贮藏效果的因素 4.4.4 干燥贮藏技术 4.4.5 干燥贮粮管理 4.5 辐照保藏 4.5.1 辐照保藏的原理 4.5.2 辐照保藏的应用 4.6 化学保藏 4.6.1 化学保藏的定义 4.6.2 化学保藏的应用 4.7 果蔬采后商品化处理 4.7.1 整理与挑选 4.7.2 分级 4.7.3 清洗、防腐、灭虫与打蜡 4.7.4 包装 4.7.5 催熟和脱涩 4.7.6 预冷 4.7.7 愈伤 4.7.8 晾晒 4.8 新兴农产品贮藏技术 4.8.1 超高温瞬时杀菌技术 4.8.2 欧姆加热杀菌技术 4.8.3 脉冲强光杀菌技术 4.8.4 紫外线杀菌技术 4.8.5 超声波杀菌技术 4.8.6 脉冲磁场杀菌技术 4.8.7 高压电场杀菌技术 4.8.8 臭氧杀菌技术 4.8.9 远红外线杀菌技术 4.8.10 等离子体杀菌技术 4.8.11 生物酶杀菌技术 4.8.12 微生物预报技术 4.8.13 其他 第5章 农产品加工基础原理 5.1 粮油加工品的分类及特点 5.1.1 粮油加工的概念 5.1.2 粮油加工品的分类 5.2 粮油加工基础原理 5.2.1 粮油加工的目的 5.2.2 影响粮油加工的原料特征 5.3 果蔬加工品的分类及特点 5.3.1 果蔬加工的定义 5.3.2 果蔬加工的分类 5.3.3 果蔬加工的特点 5.4 果蔬加工原理及原料的预处理 5.4.1 果蔬加工原理 5.4.2 果蔬加工保藏对原料的要求及预处理 5.4.3 果蔬半成品的保存 第6章 油脂加工 6.1 油料 6.1.1 油料的分类 6.1.2 油料的籽实结构及化学组成 6.1.3 油料种子的物理性质 6.2 油料的预处理 6.2.1 油料清理 6.2.2 油料剥壳及仁壳分离 6.2.3 油料生坯的制备 6.2.4 生坯的干燥 6.2.5 油料的挤压膨化 6.2.6 料坯的蒸炒 6.3 植物油脂的制取 6.3.1 机械压榨法 6.3.2 溶剂浸出法 6.3.3 油脂提取的其他方法 6.4 油脂精炼和改性 6.4.1 油脂精炼 6.4.2 油脂的改性 第7章 果蔬加工 7.1 果蔬罐藏加工 7.1.1 果蔬罐藏的基本原理 7.1.2 罐藏容器 7.1.3 果蔬罐藏工艺 7.1.4 罐头检验和贮藏 7.2 果蔬干制加工 7.2.1 果蔬干制原理 7.2.2 果蔬干制工艺 7.2.3 果蔬干制方法 7.3 果蔬糖制加工 7.3.1 果蔬糖制原理 7.3.2 果蔬糖制工艺 7.4 果蔬腌制加工 7.4.1 果蔬腌制制品的分类 7.4.2 果蔬腌制原理 7.4.3 果蔬腌制工艺 7.5 果蔬发酵加工 7.5.1 果酒酿造 7.5.2 果醋酿制 7.6 果蔬冷冻加工 7.6.1 果蔬冷冻基本原理 7.6.2 果蔬速冻工艺 7.6.3 果蔬速冻方法与设备 7.6.4 速冻果蔬的冻藏、运销与解冻 第8章 农产品加工副产物的综合利用 8.1 概述 8.2 粮油加工副产物的综合利用 8.2.1 稻谷加工副产物的综合利用 8.2.2 小麦加工副产物的综合利用 8.2.3 大豆加工副产物的综合应用 8.2.4 玉米加工副产物的综合利用 8.2.5 植物油脂副产物的综合利用 8.3 果蔬加工副产物的综合利用 8.3.1 果蔬中天然色素的提取 8.3.2 果蔬副产物中果胶的提取 8.3.3 果蔬副产物中芳香油的提取 8.3.4 柑橘果实皮渣的综合利用 8.3.5 苹果果实皮渣的综合利用 8.3.6 葡萄果实皮渣的综合利用 参考文献

## &lt;&lt;农产品贮藏加工学&gt;&gt;

## 章节摘录

版权页：插图：（4）乙烯受体 根据激素作用受体概念，在乙烯起生理作用之前，首先要与某种活化的受体分子结合，形成激素受体复合物，然后由这种复合物去触发初始生化反应，后者最终被转化为各种生理效应。

Burg等（1976）认为，乙烯对植物发生作用是乙烯在活体内与一个含金属的受体部位结合，对受体产生限制作用，从而影响乙烯作用的发挥。

他们还认为，乙烯对受体键的作用取决于CO<sub>2</sub>和O<sub>2</sub>，其中CO<sub>2</sub>起抑制作用，O<sub>2</sub>则相反。

在高浓度CO<sub>2</sub>条件下贮藏能延迟果实成熟，这可能是CO<sub>2</sub>与乙烯竞争受体结合部位的结果。

4.贮藏运输实践中对乙烯以及成熟的控制 无论是内源乙烯还是外源乙烯都在促进植物的成熟中起了关键的作用。

因此，为了延长农产品的贮藏寿命，提高贮藏品质，必须抑制内源乙烯生物合成并清除贮藏环境中的外源乙烯。

通过生物技术调节乙烯生物合成是果蔬贮藏保鲜研究的新突破。

（1）控制适当的成熟度或采收期 根据贮藏运输期的长短决定适当的采收期和成熟度。

如果果实在本地上市，一般应在成熟度较高时采收，此时的果实表现出最佳的色、香、味状态，充分体现该品种特性。

如用于外销或较长时间贮藏运输的果实，必须适时采收，严格控制采收期，在果实充分长大、养分充分积累、生理上接近跃变期但未达到完熟阶段时采收，这时果实内源乙烯的生成量一般较少，耐藏性较好。

但也要注意采收期不宜过早，否则会严重影响果实的质量。

如香蕉一般在达到70%~80%成熟度时采收，荔枝在85%成熟度时采收最宜贮藏，菠萝应在约60%成熟度时采收贮运。

（2）避免不同种类果蔬的混放 不同种类或同一种类不同成熟度的果蔬，它们的乙烯生成量差别很大。

因此，在果蔬贮藏运输中，尽可能避免把不同种类或同一种类但成熟度不一致的果蔬混放在一起，否则果蔬本身会释放较多的乙烯，便相当于外源乙烯，促进乙烯释放量较少果实的成熟，缩短贮藏保鲜时间。

<<农产品贮藏加工学>>

编辑推荐

<<农产品贮藏加工学>>

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>