

<<荔枝贮藏保鲜及加工新技术>>

图书基本信息

书名：<<荔枝贮藏保鲜及加工新技术>>

13位ISBN编号：9787109063518

10位ISBN编号：7109063518

出版时间：2000-7

出版时间：中国农业出版社

作者：苏美霞 等编著

页数：122

字数：86000

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>

<<荔枝贮藏保鲜及加工新技术>>

内容概要

本书编写者是华南农北大学和广东省农业科学院多年从事荔枝科研和田间指导实践工作的教授、专家。

书中汇集、总结了他们长期来对荔枝贮运、保鲜加工方面科研的最新成果和经验，也收集进了国内外这方面传统的和最新资料和方法。

内容涉及荔枝的贮藏加工特性，影响荔枝贮藏保鲜效果和加工品品质的因素，荔枝贮藏病害及其防治方法，采用商品化处理过程和技术，各种荔枝制品的加工原理和加工技术等。

本书内容具体实用，可操作性强，容易掌握，适合果农，果品营销商、果品加工厂及有关专业户、家庭和学生阅读。

<<荔枝贮藏保鲜及加工新技术>>

书籍目录

前言一、概述 (一) 我国荔枝的生产历史 (二) 荔枝的价值 (三) 荔枝的分布 (四) 荔枝的栽培面和与产量变化 (五) 当前我国荔枝生产流通及采后贮运保鲜方面存在的问题 (六) 开展荔枝贮存保鲜与加工的意义二、荔枝的贮藏特性与加工特性 (一) 荔枝果实的生物学特性 (二) 荔枝果实的生长发育 (三) 荔枝果实的成长、成熟和衰老 (四) 荔枝果实贮藏期间的生理生化变化 1. 生理变化 2. 结构特点 (五) 荔枝果实的贮藏特性 1. 褐变 2. 质变 3. 腐变 (六) 荔枝的加工特性三、荔枝贮藏病害及其防治方法 (一) 侵染性病害 1. 霜疫霉病 2. 酸腐病 3. 炭疽病 (二) 非侵染性病害 1. 冷害 2. 二氧化碳中毒四、影响荔枝贮藏保鲜的因素 (一) 影响荔枝贮运保鲜效果的采前因素 1. 品种 2. 采前栽培技术措施 3. 气候、地理和环境条件 (二) 影响荔枝贮运保鲜效果的采后因素 1. 温度 2. 湿度 3. 气体成分 4. 机械伤.....五、荔枝采后商品化处理六、荔枝加工技术

<<荔枝贮藏保鲜及加工新技术>>

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>