

<<果品蔬菜贮藏运销学>>

图书基本信息

书名：<<果品蔬菜贮藏运销学>>

13位ISBN编号：9787109076105

10位ISBN编号：7109076105

出版时间：2002-06-01

出版时间：中国农业

作者：刘兴华，陈维信 著

页数：297

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>

## <<果品蔬菜贮藏运销学>>

### 内容概要

本教材是经教育部批准的全国高等教育“面向21世纪课程教材”。编写中贯彻“厚基础、强能力、高素质、广适应”的指导思想，坚持“起点要高、目标要清、内容要新、形式要活”的基本要求，广泛收集并借鉴国内外同类教材的优点，参阅了大量的文献资料，吸收了国内外众多的最新科研成果，总结借鉴了我国传统的贮藏技术，并融入了编者多年的专业工作经验和科研成果。

本教材分为十章，依次阐述了果蔬的质量与质量评价、果蔬的采后生理、影响果蔬耐藏性的因素、果蔬的采收与采后处理、果蔬的运输与冷链流通、果蔬的贮藏方式与管理、果蔬采后病虫害、果品贮藏、蔬菜贮藏、果蔬的营销策略。

本教材在内容和形式上均有所创新。

本教材由刘兴华、陈维信主编，刘兴华、寇莉苹负责统稿工作。

第一章由谭兴和编写，第二章由陈维信、吴振先编写，绪论和第三章由刘兴华编写，第四章由黄绵佳编写，第五章由张子德编写，第六章由王如福编写，第七章由王兰菊、胡青霞编写，第八章分别由刘兴华、陈维信、王兰菊、寇莉苹、庞杰编写，第九章分别由张子德、谭兴和、寇莉苹编写，第十章由庞杰编写。

每章最后附思考题及主要参考文献。

在编写过程中，承蒙西北农林科技大学教务处和中国农业出版社的大力支持，华南农业大学季作梁教授对书稿进行了审阅，湖南农业大学秦丹、山西农业大学闫师杰参与了部分工作，在此一并表示感谢！

本教材内容翔实，注重理论联系实际，既可作为高等学校食品科学与工程、农产品贮藏与加工、园艺等本科专业的教材，也对在果蔬贮藏保鲜领域从事科研、管理、营销工作者有一定的应用和参考价值。

## &lt;&lt;果品蔬菜贮藏运销学&gt;&gt;

## 书籍目录

前言绪论第一章 果品蔬菜的质量与质量评价第一节 果品蔬菜的质量一、卫生质量二、感官质量三、营养质量四、质量标准第二节 果品蔬菜的质量评价一、感官质量评价二、理化分析三、农药残留量检验第二章 果品蔬菜的采后生理第一节 果品蔬菜的成熟与衰老一、成熟与衰老的概念二、成熟衰老中的化学成分变化三、成熟衰老中细胞壁结构和与软化有关的酶化学变化四、生物技术在控制成熟衰老中的应用第二节 果品蔬菜的呼吸作用一、呼吸作用的概念二、呼吸作用与果蔬贮藏的关系三、呼吸跃变四、影响呼吸强度的因素第三节 乙烯与果品蔬菜的成熟衰老一、乙烯与果品蔬菜成熟衰老的关系二、乙烯的生物合成与调节三、成熟衰老期间其他植物激素的变化四、贮藏运输实践中对乙烯以及成熟的控制第四节 果品蔬菜的蒸腾作用一、蒸腾对果品蔬菜的影响二、影响蒸腾的因素三、控制果蔬蒸腾失水的措施第五节 蔬菜的休眠一、休眠的类型与阶段二、休眠的生理生化特征三、控制休眠的措施第三章 影响果品蔬菜贮藏性的因素第一节 自身因素一、种类和品种二、成熟度或发育年龄三、田间生长发育状况第二节 采前因素一、生态因素二、农业技术因素第三节 贮藏环境因素一、温度二、湿度三、O<sub>2</sub>和CO<sub>2</sub>四、其他因素第四章 果品蔬菜的采收和采后处理第一节 果品蔬菜的采收一、采收期的确定二、采收方法第二节 果品蔬菜的采后处理一、分级二、清洗、防腐、灭虫与打蜡三、包装四、催熟和脱涩五、预冷六、晾晒第五章 果品蔬菜的运输与冷链流通一、运输的基本要求二、运输的环境条件三、运输的方式和工具四、运输的注意事项五、冷链流通第六章 果品蔬菜的贮藏方式与管理第一节 常温贮藏一、简易贮藏二、土窑洞贮藏第二节 机械冷库贮藏一、机械冷库的构造和设计二、机械冷库的制冷原理三、机械冷库的管理第三节 气调贮藏一、气调贮藏的原理二、气调贮藏的方法三、气调贮藏的管理第四节 减压贮藏第五节 果品蔬菜贮藏的辅助措施一、辐射处理二、电磁处理第七章 果品蔬菜采后病虫害第一节 果品蔬菜采后的侵染性病害一、病原菌侵染特点二、影响发病的因素三、侵染性病害综合防治措施四、果品蔬菜主要侵染性病害实例第二节 果品蔬菜的生理性病害一、致病因素二、控制病害的措施三、果品蔬菜主要生理性病害实例第三节 果品蔬菜的虫害一、主要害虫的种类及危害二、防治害虫的措施第八章 果品贮藏第一节 苹果贮藏一、贮藏特性二、贮藏方式三、贮藏技术要点第二节 梨贮藏一、贮藏特性二、贮藏方式三、贮藏技术要点第三节 柑橘贮藏一、贮藏特性二、贮藏方式三、贮藏技术要点第四节 香蕉贮藏一、贮藏特性二、贮藏方式三、贮藏技术要点第五节 葡萄贮藏一、贮藏特性二、贮藏方式三、贮藏技术要点第六节 猕猴桃贮藏一、贮藏特性二、贮藏方式三、贮藏技术要点第七节 枣贮藏一、贮藏特性二、贮藏方式三、贮藏技术要点第八节 核果类(桃、油桃和李)贮藏一、贮藏特性二、贮藏方式三、贮藏技术要点第九节 坚果类(板栗、核桃)贮藏一、板栗贮藏二、核桃贮藏第十节 其他热带和亚热带果品贮藏一、荔枝贮藏二、龙眼贮藏第十一节 其他浆果贮藏一、柿子贮藏二、石榴贮藏三、草莓贮藏第九章 蔬菜贮藏第一节 叶菜类贮藏一、大白菜贮藏二、甘蓝贮藏三、芹菜贮藏四、菠菜贮藏第二节 果菜类贮藏一、番茄贮藏二、辣椒贮藏三、茄子贮藏四、菜豆贮藏第三节 花菜类贮藏一、花椰菜贮藏二、蒜薹贮藏第四节 根茎类蔬菜贮藏一、萝卜和胡萝卜贮藏二、马铃薯贮藏三、洋葱和大蒜贮藏四、生姜贮藏第五节 瓜类(冬瓜、南瓜、佛手瓜、哈密瓜)贮藏一、冬瓜、南瓜贮藏二、佛手瓜贮藏三、哈密瓜贮藏第六节 食用菌类贮藏一、贮藏特性二、贮藏方式三、贮藏技术要点第十章 果品蔬菜的营销策略第一节 果品蔬菜营销概念的确立一、我国果品蔬菜营销市场现状二、果品蔬菜营销概念的确立第二节 果品蔬菜的商品信息一、商品信息的概念二、市场信息的收集三、市场信息的使用第三节 果品蔬菜品牌的创立一、品牌的意义二、创立品牌的策略第四节 果品蔬菜的定价一、价格的作用与特点二、果品蔬菜的定价策略第五节 果品蔬菜的促销一、促销的概念二、促销的作用与原则三、果品蔬菜的促销方式

<<果品蔬菜贮藏运销学>>

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>