

<<园艺产品贮藏与加工>>

图书基本信息

书名：<<园艺产品贮藏与加工>>

13位ISBN编号：9787109099364

10位ISBN编号：7109099369

出版时间：2005-8

出版时间：中国农业出版社

作者：赵晨霞

页数：308

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>

<<园艺产品贮藏与加工>>

内容概要

本书是园艺类专业必修课程。

全书包括园艺产品贮藏基础知识、园艺产品商品化处理及运输、园艺产品贮藏质量控制方式、园艺产品贮藏保鲜技术、园艺产品加工基础知识、园艺产品加工技术、国内外果蔬贮藏加工新技术、综合实训等内容。

实验实训主要包括园艺产品呼吸强度、可溶性固形物、含酸量、维生素C的测定；贮藏环境中氧和二氧化碳含量的测定；园艺产品贮藏期常见病害识别；果蔬干制品、糖制品、罐制品、腌制品、最少处理加工等多项内容。

全文构思独特，图文并茂，突出实训，可操作性强。

园艺产品贮藏与加工采用流程图和文字叙述镶嵌，注重原料、工艺、产品质量标准等关键技术，并对加工中的问题提出相应的应对措施。

本书适用于高等职业院校的师生。

从事园艺产品贮藏加工的生产者、经营者及企业策划者。

<<园艺产品贮藏与加工>>

书籍目录

前言绪论第一章 园艺产品贮藏保鲜基础知识 第一节 采前因素与园艺产品质量的关系 一、生物因素 二、生态因素 三、农业技术因素 第二节 园艺产品的化学特性 一、园艺产品的化学组成 二、各种化学成分在园艺产品贮运中的变化 第三节 采后生理对园艺产品贮运的影响 一、呼吸生理 二、蒸发生理 三、成熟衰老生理 四、低温伤害生理 五、休眠生理

【实验实训】 实训一呼吸强度测定 实训二园艺产品低温伤害观察 实训三乙烯吸收剂的制作及效果观察 【复习思考】 第二章 园艺产品商品化处理及运输 第一节 园艺产品采收 一、采收成熟度 二、采收方法 第二节 园艺产品采后商品化处理 一、分级 二、预冷 三、化学药剂处理 四、包装 五、其他处理 第三节 园艺产品商品化运输 一、园艺产品运输的要求 二、运输的方式和工具 三、运输的注意事项 【实验实训】 实训一果实硬度的测定 实训二果实的催熟与脱涩 实训三果实商品化处理 【复习思考】 第三章 园艺产品的贮藏方式 第一节 简易贮藏 一、堆藏 二、沟藏 三、窖藏 四、通风库贮藏 五、冻藏 六、假植贮藏 第二节 机械冷藏 一、机械制冷原理 二、冷却方式 三、冷库设计 四、冷库管理 第三节 气调贮藏 一、气调贮藏的原理与特点 二、气调贮藏的条件 三、人工气调贮藏的方法 四、自发气调贮藏的方法 【实验实训】 贮藏环境中氧气和二氧化碳含量的测定 【复习思考】 第四章 主要园艺产品贮藏技术 第一节 落叶果树果品贮藏技术 一、贮藏特性 二、贮藏条件 三、贮藏方式 四、贮藏技术 (一) 苹果、梨 (二) 葡萄 (三) 猕猴桃 (四) 桃、李、杏 (五) 板栗 (六) 柿子 五、贮藏病害及其控制 第二节 常绿果树果品贮藏技术 一、贮藏特性 二、贮藏条件 三、贮藏方式 四、贮藏技术 (一) 柑橘 (二) 龙眼 (三) 荔枝 (四) 香蕉 (五) 菠萝 五、贮藏病害及其控制 第三节 蔬菜贮藏技术 一、贮藏特性 二、贮藏条件 三、贮藏方式 四、贮藏技术 (一) 蒜薹 (二) 大白菜 (三) 辣椒 (四) 番茄 (五) 黄瓜 (六) 花椰菜 (七) 大蒜 (八) 食用菌 五、贮藏病害及其控制 第四节 常见花卉贮藏技术 一、贮藏特性 二、贮藏条件 三、贮藏方式 四、贮藏技术 (一) 月季 (二) 百合 (三) 香石竹(康乃馨) (四) 菊花 (五) 唐菖蒲 (六) 郁金香 五、花卉贮藏中常见的问题 【实验实训】 实训一常见园艺产品的贮藏保鲜试验及品质鉴定 实训二常见园艺产品贮藏病害识别 【复习思考】 第五章 园艺产品加工基础知识 第一节 园艺加工品的种类及特点 第二节 加工用水及其处理 第三节 食品添加剂的应用 第四节 园艺产品加工的原料选择 第五节 园艺产品加工的原料处理

<<园艺产品贮藏与加工>>

编辑推荐

《21世纪农业部高职高专规划教材：园艺产品贮藏与加工（园艺食品类专业用）》包括园艺产品贮藏与加工两大部分。

为了适应食品工业的发展和农业产业结构的调整，作者收集了近十年园艺产品贮藏与加工的新资料、新信息；教材体例创新，技术实用，内容充实，与同类教材相比图表丰富、内容新颖、突出实训。

<<园艺产品贮藏与加工>>

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>