

图书基本信息

书名：<<香蕉菠萝番木瓜采后处理与贮运保鲜技术>>

13位ISBN编号：9787109108189

10位ISBN编号：710910818X

出版时间：2006-10

出版时间：中国农业

作者：苏伟强，梁侠，刘

页数：56

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

为普及我国热带亚热带水果采后处理、贮运或贮藏保鲜技术，促进我国保鲜事业的发展，我们在参考应用国内外最新研究成果和相关资料的基础上，结合多年的生产实践经验编写这本小册子，力求实用性和可操作性，供广大果农、基层技术人员与水果经营者参考。

书籍目录

前言第一章 香蕉第一节 采前栽培对果品品质及贮运保鲜的影响一、对果实品质的影响二、对果实贮运保鲜的影响第二节 果实的采收及采后商品化处理一、香蕉采收二、采收后商品化处理第三节 预冷一、预冷的概念二、预冷的方法第四节 贮运技术一、香蕉果实要求的贮运条件二、低温冷链运输方式与工具第五节 贮藏技术一、香蕉果实的贮藏特性和对环境条件的要求二、主要贮藏保鲜的方式和方法第六节 贮运期病害的防治一、香蕉生理病害与防治二、香蕉侵染性病害与防治第七节 贮运后处理技术一、果实的催熟二、挑选、再包装第八节 货架管理与销售一、果品上货架前的准备及展示二、果品货架的管理第二章 菠萝第一节 采前栽培对果品品质及贮运保鲜的影响一、对果实品质的影响二、对果实贮运保鲜的影响第二节 果实的采收及采后商品化处理一、果实的采收成熟度标准及采收时间二、采收后在田间应进行的几项预处理三、采收后商品化处理第三节 预冷一、预冷的概念二、预冷的方法第四节 贮运技术一、菠萝贮运方式及选择二、贮运的环境条件第五节 贮藏技术一、贮藏条件二、常温贮藏三、低温贮藏第六节 贮运期病害的防治一、黑腐病二、菠萝黑心病三、菠萝软腐细菌小果褐腐病四、果实酸腐第七节 货架管理与销售一、果实上货架前的准备及展示二、果品货架的管理第三章 番木瓜第一节 采前因素对果实质量和耐贮性的影响一、品种因素二、生态因素三、农业技术因素第二节 果实的采收及采后商品化处理一、采收前的准备工作二、果实的采收成熟度标准及采收时间三、采收时进行预处理四、采收后商品化处理第三节 预冷一、预冷的概念二、适宜于番木瓜预冷的方法和设施第四节 贮运技术一、番木瓜果实对运输的要求二、运输方式三、运输工具及对运输工具的要求第五节 贮藏技术一、番木瓜果实对贮藏环境条件的要求二、主要贮藏方式和方法第六节 贮运期病害的防治一、生理性病害二、侵染性病害及防治第七节 贮运后处理技术一、卸车和贮藏二、挑选、再包装三、果实的催熟第八节 货架管理与销售一、果品上货架前的准备及展示二、果品货架的管理

编辑推荐

为普及我国热带亚热带水果采后处理、贮运或贮藏保鲜技术，促进我国保鲜事业的发展，我们在参考应用国内外最新研究成果和相关资料的基础上，结合多年的生产实践经验编写这本小册子，力求实用性和可操作性，供广大果农、基层技术人员与水果经营者参考。

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>