

<<园艺产品贮藏加工学>>

图书基本信息

书名：<<园艺产品贮藏加工学>>

13位ISBN编号：9787109120969

10位ISBN编号：7109120961

出版时间：2008-7

作者：郝利平

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>

<<园艺产品贮藏加工学>>

内容概要

本教材分上、下两篇，共15章。

贮藏部分主要介绍园艺产品的采后生理，采后处理及贮藏的基本原理、方法及技术；加工部分主要介绍园艺产品加工保藏的基本原理，各种加工制品的加工原理、加工方法及加工工艺，以及园艺产品的综合加工利用。

本教材重点突出，内容精练，可作为高等校园艺、食品科学与工程等相关专业的教材使用，也可作为从事园艺产品贮藏加工科技人员的技术参考书。

<<园艺产品贮藏加工学>>

书籍目录

前言绪论 一、园艺产品贮藏加工的意义 二、园艺产品贮藏加工的概念 三、园艺产品贮藏加工发展的历史与现状 四、园艺产品贮藏加工学与其他学科之间的关系 思考题上篇 贮藏部分 第一章 园艺产品采后生理 第一节 园艺产品在成熟衰老中的化学成分变化 一、成熟衰老的概念 二、成熟衰老过程中的主要化学成分变化 第二节 呼吸生理 一、呼吸的基本概念 二、呼吸跃变与呼吸高峰 三、影响园艺产品呼吸强度的因素及其调控 第三节 激素生理 一、乙烯的生理作用及作用机理 二、乙烯的生物合成及其调控 三、其他激素对成熟的作用及其调控 第四节 蒸散作用 一、水分蒸散对园艺产品品质和贮藏效果的影响 二、影响水分蒸散的因素及其调控 第五节 休眠和生长 一、休眠及其控制 二、生长及其控制 思考题 第二章 影响园艺产品品质和耐贮性的因素 第一节 采前因素 一、生物因素 二、生态因素 三、农业技术因素 第二节 采后因素 一、温度 二、湿度 三、气体 四、其他采后因素 第三节 生物技术在控制园艺产品成熟衰老中的作用 一、园艺产品采后生物技术 二、控制果实成熟的基因工程策略 三、园艺产品采后生物技术研究进展及展望 思考题 第三章 园艺产品采后商品化处理及运输 第一节 采收 一、采收成熟度的判断 二、采收方法 第二节 采后商品化处理 一、清洗和涂蜡 二、分级 三、预冷 四、包装 五、其他处理 第三节 运输 一、运输的基本要求 二、运输的环境条件及其控制 三、运输的方式和工具 四、园艺产品的冷链流通 思考题 第四章 园艺产品贮藏方式 第一节 自然低温贮藏 一、简易贮藏 第五章 园艺产品贮藏各论下篇 加工部分 第一章 园艺产品加工保藏基本原理 第二章 园艺产品加工厂的建立原料预处理 第三章 罐头制品加工 第四章 汁液制品加工 第五章 干制品加工 第六章 糖制品加工 第七章 蔬菜腌制品加工 第八章 酿造制品加工 第九章 速冻制品加工 第十章 其他园艺产品加工主要参考文献

<<园艺产品贮藏加工学>>

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>