

图书基本信息

书名：<<茶叶采摘.加工与贮藏技术-(种植业篇)>>

13位ISBN编号：9787109121782

10位ISBN编号：710912178X

出版时间：1970-1

出版时间：中国农业

作者：毛祖法,陆德彪,等

页数：221

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

我国是茶的故乡，茶区广阔，茶类丰富多彩，茶叶生产加工历史十分悠久。

我国现有数百种风格各异的茶叶产品，为世界上茶类最丰富的国家。

采摘、加工与贮藏是茶叶生产加工的关键技术。

要生产出好茶，必须了解和掌握鲜叶采摘、加工与贮藏的基本原理、工艺特点、相互关系和技术要领，这就是《茶叶采摘、加工与贮藏技术：种植业篇》所包含的主要内容和期望解决的问题。

书籍目录

前言第一篇 鲜叶采摘第一节 鲜叶采摘的生物学基础一、茶树新梢生长特点二、茶树叶片生长规律三、茶树树冠与根系生长的相互关系第二节 鲜叶合理采摘一、茶叶采摘与留养二、茶叶质量与数量三、茶叶采摘与肥培管理四、采摘标准与适制茶类五、茶叶采摘与茶树品种六、茶叶采摘与经济效益七、采工组织与管理第三节 手工采摘技术一、采摘标准二、采摘时间三、采摘方法第四节 机械采摘技术一、机采概况二、采茶机械三、机采茶园培养四、机采茶树的生育特性与机采技术第五节 鲜叶验收与贮运一、鲜叶验收二、鲜叶贮运第二篇 茶叶加工第一节 茶叶加工基本原理一、绿茶加工基本原理二、乌龙茶加工基本原理三、红茶加工基本原理第二节 茶叶加工机械一、绿茶加工机械二、乌龙茶加工机械三、红茶加工机械第三节 茶叶加工厂一、加工厂的规划与设计二、加工设备的配备三、加工厂的卫生要求四、加工人员的要求第四节 茶叶加工工艺及品质控制一、绿茶加工工艺及品质控制二、乌龙茶加工工艺及品质控制三、红茶加工工艺及品质控制第五节 茶叶产品的质量要求一、绿茶的质量要求二、乌龙茶的质量要求三、红茶的质量要求第三篇 茶叶贮藏第一节 茶叶变质的原因一、叶绿素的变化二、类胡萝卜素的氧化三、茶多酚的聚合四、维生素c的变化五、类脂物质的水解六、氨基酸的变化七、香气成分的变化第二节 影响茶叶变质的因素一、温度二、水分三、氧气四、光线五、包装第三节 延缓茶叶陈化方法一、品种搭配法二、减少残留酶活性法三、控制萎凋程度法四、改变发酵pH法第四节 茶叶贮藏保鲜技术一、茶叶干燥技术二、低温冷藏技术三、包装保鲜技术四、除氧保鲜技术五、其他实用技术第五节 茶叶大容量贮藏法一、石灰块贮藏法二、冷库贮藏法三、木炭贮藏法四、抽气充氮包装贮藏法五、冷柜贮藏法第六节 家庭用茶贮藏法一、瓷坛贮藏法二、罐听贮藏法三、塑料袋贮藏法四、复合袋贮藏法五、冰箱贮藏法主要参考文献

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>