

<<果品商品化处理及全球买卖>>

图书基本信息

书名：<<果品商品化处理及全球买卖>>

13位ISBN编号：9787109143760

10位ISBN编号：7109143767

出版时间：2010-5

出版时间：中国农业出版社

作者：赵锦彪，王信远，管恩桦 主编

页数：463

字数：376000

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>

## <<果品商品化处理及全球买卖>>

### 前言

随着社会与经济的进步，农业生产已经由自给半自给的自然生产，发展为现代的商品化生产，农民生产的目的也由原来的主要满足自己消费，转变为现在的主要用来进行产品交换，农产品已成为一种商品。

进行商品化生产的农民，最关心的是自己的产品能否顺利卖出去，以及能否卖出好价钱。

目前我国果品产量逐年增加，国际农产品市场更加一体化，市场对水果生产的导向力和约束力明显增强，果品销售问题日益突出。

同时，鲜食果品本身为活体，时时刻刻都在进行着呼吸以及内在成分的转化与消耗，采收后其外观和内在质量在不断变化，新鲜程度和商品价值也随着时间逐渐下降。

在这样的形势下，怎样才能保持果品的营养和新鲜程度并提高其商品价值？

怎样才能把自己的果品顺利卖出去并卖出个好价钱？

除了把握市场需求外，最重要的就是对果品进行规范化的采后处理和采取正确的果品营销策略。

## <<果品商品化处理及全球买卖>>

### 内容概要

可操作的果品采后规范化处理技术。

本书资料翔实，充分吸收了当今国内外最新研究成果、技术经验和思想。

结合丰富的实例，对果品品牌建设、营销策略作了精辟、精到、精粹的阐述，放射出特有的思想光芒。

对国际果品市场及WTO贸易规则作了详细的介绍。

本书对于果品产业链上各个环节的人士或企业无不具有很高的参考价值。

## &lt;&lt;果品商品化处理及全球买卖&gt;&gt;

## 书籍目录

序言第一章 果品的商品化处理 第一节 商品化处理的现状及意义 一、商品化处理的现状 二、果品商品化处理的特点 第二节 影响商品化处理的因素 一、自身因素 二、生态因素 三、农业技术因素 四、采收时期第二章 商品化处理的途径 第一节 果品分级和打蜡 一、分级的目的和意义 二、果品质量标准 三、果品分级方法 四、打蜡的作用和方法 第二节 果品预冷 一、预冷的作用和要求 二、预冷方法及设施 第三节 果品包装 一、果品包装的作用和要求 二、包装种类及包装材料 三、果品包装存在的问题 四、果品包装的趋势 五、果品包装设计的原则及注意的问题 六、果品包装方法和码垛 第四节 果品贮藏方式 一、影响果品贮藏的因素 二、果品贮藏方式 三、贮藏期间的病虫害及其防治 第五节 果品运输 一、果品对运输环境的要求 二、果品运输的基本要求 三、果品运输方式及工具 四、运输应注意的问题 五、冷链运输 六、南果北运技术第三章 落叶果树果品商品化处理及贮运保鲜 第一节 苹果 一、苹果的商品特性 二、苹果的商品化处理 三、苹果的贮藏方式及贮运技术 第二节 梨 一、梨的商品特性 二、梨的商品化处理 三、梨的贮藏方式和贮运技术 第三节 桃 一、桃的商品特性 二、桃的商品化处理 三、桃的贮藏方式及贮运技术 第四节 李 一、李的商品特性 二、李的商品化处理 三、李的贮藏方式及贮运技术 第五节 杏 一、杏的商品特性 二、杏的商品化处理 三、杏的贮藏方式和贮运技术 第六节 大樱桃 一、大樱桃的商品特性 二、大樱桃的商品化处理 三、大樱桃的贮藏方式和贮运技术 第七节 鲜枣 一、鲜枣的商品特性 二、鲜枣的商品化处理 三、鲜枣的贮藏方式和贮运技术 第八节 葡萄 一、葡萄的商品特性 二、葡萄的商品化处理 三、葡萄的贮藏方式及贮运技术 第九节 猕猴桃 一、猕猴桃的商品特性 二、猕猴桃的商品化处理 三、猕猴桃的贮藏方式和贮运技术 第十节 草莓 一、草莓的商品特性 二、草莓的商品化处理 三、草莓的贮藏方式和贮运技术第四章 常绿果树果品商品化处理及贮藏保鲜 第一节 柑橘类 一、柑橘类果品的商品特性 二、柑橘类果品的商品化处理 三、柑橘类果品的贮藏方式及贮运技术 第二节 香蕉 一、香蕉的商品特性 二、香蕉的商品化处理 三、香蕉的贮藏方式及贮运技术 第三节 荔枝 一、荔枝的商品特性 二、荔枝的商品化处理 三、荔枝的贮藏方式及贮运技术 第四节 龙眼 一、龙眼的商品特性 二、龙眼的商品化处理 三、龙眼的贮藏方式及贮运技术 第五节 芒果 一、芒果的商品特性 二、芒果的商品化处理 三、芒果的贮藏方式和贮运技术 第六节 菠萝 一、菠萝的商品特性 二、菠萝的商品化处理 三、菠萝的贮藏方式及贮运技术 第七节 枇杷 一、枇杷的商品特性 二、枇杷的商品化处理 三、枇杷的贮藏方式和贮运技术 第八节 杨桃 一、杨桃的商品特性 二、杨桃的商品化处理 三、杨桃的贮藏方式及贮运技术 第九节 番木瓜 一、番木瓜的商品特性 二、番木瓜的商品化处理 三、番木瓜的贮藏方式和贮运技术第五章 我国果品贸易现状及存在的问题 第一节 我国果品贸易现状 第二节 我国果品产销存在的主要问题 一、生产方式落后 二、不适区盲目发展 三、质量参差不齐, 优质果率低 四、树种、品种结构不合理 五、采后贮藏、加工、流通手段落后 六、产销组织化程度低 七、缺乏品牌建设 八、规模化程度低 九、“绿色”壁垒制约 十、宣传力度不够, 国内外消费者对我国的果品缺乏了解 第三节 我国的果品市场容量第六章 提升我国果品贸易水平的策略 第一节 加强果品品牌建设 一、品牌的概念 二、品牌在果品生产中的重要性 三、果品品牌化路径 四、果品品牌的塑造 第二节 制定科学的果品营销策略 一、消费者的购买决策 二、果品的定价策略 三、果品的营销策略第七章 国际主要果品市场及WTO贸易规则 第一节 国际主要果品市场 一、俄罗斯市场 二、欧盟市场 三、美国市场 四、中国香港市场 五、东盟市场 第二节 WTO有关政策 一、“绿箱”政策 二、“黄箱”政策 三、“蓝箱”政策 四、WTO贸易救济措施 五、WTO有关农产品贸易规则 六、中国加入WTO承诺中涉农条款 七、农业协议中文译本主要参考文献

## <<果品商品化处理及全球买卖>>

### 章节摘录

插图：从果品采收后的挑选、修整、分级、清洗、预冷、愈伤、药物处理、打蜡、催熟、包装等技术的应用，从而达到减少果品采后损失、最大限度地保持果品的营养、新鲜程度和食用安全性、美化产品、延缓其新陈代谢、延长采后寿命的目的。

通过商品化处理来美化产品，使其对消费者更具有吸引力，提高果品的附加值，使现有资源得到更为充分和合理的利用，减少果品采后损失，逐步实现果品采后处理产业化。

果品采后增值潜力巨大，世界发达国家都将农产品的采后处理放在产业发展的首要位置，它们能够将新鲜水果和蔬菜的采后损失控制在2%~5%，粮食的损耗控制在1%以下。

从世界发达国家农产品产值构成来看，农产品产值70%以上是通过采后商品化处理和销售环节实现的，采后产值与采收时自然产值的比例日本为2.2，美国为3.7，我国只有0.38，果品采后商品化处理在我国有广阔的应用前景和巨大潜力。

提高果品的商品化处理技术含量，要充分考虑果品的采后生理特点、各个环节的具体要求、标准和操作规范、必要的设备和冷藏设施及使用管理方法、果品的出口标准和网络信息，要充分利用现有技术和设施，一要严格分级，要按照国家颁布的标准严格进行挑选、分级、去除果面污物等工作，准备进入高档市场的精品果，要力争通过程控式分选机械进行自动化分选，使其内外品质都合乎精品果的等级标准，真正实现优果优价，体现果品的质量价值；二要有良好的包装，包装可以保证果品安全运输和贮藏，减少果品间的摩擦、碰撞和挤压造成的机械伤，阻止病虫害的蔓延和水分的蒸发，便利果品仓储堆码，使水果质量在流通过程中保持稳定。

## <<果品商品化处理及全球买卖>>

### 编辑推荐

《果品商品化处理及全球买卖》编辑推荐：国内第一部全面诠释果品商品化处理及全球营销的实用专著，20位专家精心打造一部扛鼎力作。

<<果品商品化处理及全球买卖>>

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>