

<<园艺产品贮藏运销学>>

图书基本信息

书名：<<园艺产品贮藏运销学>>

13位ISBN编号：9787109162235

10位ISBN编号：7109162230

出版时间：2011-6

出版时间：中国农业出版社

作者：程运江 编

页数：423

字数：661000

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>

<<园艺产品贮藏运销学>>

内容概要

《园艺产品贮藏运销学》(第二版)以果品、蔬菜和花卉三大类园艺产品的贮藏、运输和销售为研究对象,全书包括绪论、影响园艺产品贮藏和运输的采前因素、采后生理与生物技术、采后病虫害及其控制、采后商品化处理与贮藏技术、园艺产品的运输、果品蔬菜和花卉的贮藏与保鲜、园艺产品的质量控制、园艺产品市场营销以及园艺产品国际市场与对外贸易等内容,融园艺产品的采、贮、运、销于一体,知识涵盖面广,内容丰富。

本教材被列为“全国高等农林院校‘十一五’规划教材”,并被列入“普通高等教育‘十一五’国家级规划教材”。

本教材适合于高等院校的园艺、食品、经贸、园林、农学等专业的本科生和研究生使用,也可供相关专业的教师、科技工作者、企业界人士和具有一定专业背景的其他园艺从业人员学习和参考。

<<园艺产品贮藏运销学>>

书籍目录

第二版序

第一版序

第二版前言

第一版前言

绪论

- 一、园艺产品贮藏运销的概念及特点
 - 二、贮藏运销在园艺产业链中的地位和作用
 - 三、我国园艺产品贮藏运销的成就及面临的问题
 - 四、园艺产品贮藏运销学的主要学习内容
 - 五、学习园艺产品贮藏运销学的基本要求
- 复习思考题

第一章影响园艺产品贮藏和运输的采前因素

第一节内部因素

- 一、种类和品种
- 二、植株田间生育状况
- 三、植株受病虫害侵染情况

第二节外界因素

- 一、生态因素
- 二、农业技术因素

复习思考题

第二章园艺产品的采后生理

第一节园艺产品采后发生的主要变化

- 一、细胞结构变化
- 二、化学成分变化
- 三、酶在成熟与衰老中的作用

第二节园艺产品的采后失水及调控

- 一、失水对园艺产品的影响
- 二、影响园艺产品失水的因素
- 三、防止园艺产品失水的措施

第三节园艺产品采后呼吸

- 一、呼吸作用
- 二、园艺产品的呼吸类型

.....

第三章 园艺植物采后生物技术

第四章 园艺产品采后病虫害及其控制

第五章 园艺产品采后商品化处理

第六章 园艺产品的贮藏技术

第七章 园艺产品的运输

第八章 果品贮藏与保鲜

第九章 蔬菜贮藏与保鲜

第十章 花卉贮藏与保鲜

第十一章 园艺产品的质量控制

第十二章 园艺产品的市场营销

第十三章 园艺产品的国际市场与对外贸易

主要参考文献

<<园艺产品贮藏运销学>>

主要参考网站

<<园艺产品贮藏运销学>>

章节摘录

版权页：插图：2.植物脂氧合酶 植物脂氧合酶（lipoxygenase, LOX）是高等植物脂肪酸氧化途径中的关键酶之一。

LOX广泛存在于植物中，特别是高等植物体内，植物膜脂组分中的亚油酸和亚麻酸是其主要的反应底物。

近年来有关该酶的研究备受关注，许多研究表明，LOX在植物的生长、发育、成熟、衰老以及机械伤害、病虫侵染等过程中起调节作用。

LOX活性变化与果实成熟衰老密切相关。

番茄果实从绿熟期到转红期的进程，伴随有LOX活性增加，外源LOX处理可增加果实组织的电导率，加速成熟衰老，番茄果实微粒体LOX活性从绿熟期到转红期增加了48%，到红熟期其活性又降至绿熟期水平。

番茄采后初期LOX活性的增加与果实成熟的启动和成熟衰老伴随的膜功能丧失有关。

第二节 园艺产品的采后失水及调控 水分是果品、蔬菜和花卉生理活动中不可缺少的物质，参与养分的溶解、吸收和运转，以及呼吸作用、物质的分解与合成等生命活动过程。

新鲜的园艺产品含水量为80%~90%。

采后园艺产品因蒸腾作用脱水导致组织萎蔫（tissue wilting），影响商品价值。

一、失水对园艺产品的影响 1.引起产品失重、降低品质 园艺产品在贮藏和运输过程中因蒸腾（transpiration）作用使组织的含水量不断降低，其重量逐渐减少，这种失重通常称自然损耗。

据弗特肯霍耶尔（1978）测定，仁果类果实秋季采收冷藏到翌年4~5月，果重减轻6%~12%，其中呼吸消耗约20%，蒸腾损耗约80%，出库上市过程中，还要失水2%左右。

这是在低温下的失水情况，如果在常温条件下失水更多。

园艺产品失水不仅是自然损耗，其商品价值也会明显降低。

如表皮皱缩，整体萎蔫，光泽消失，味道变差，维生素含量降低。

通常在温暖干燥的环境中放置几小时，大多数产品会萎蔫。

2.引起代谢失调 萎蔫会引起园艺产品代谢失调、促进水解酶活性提高，使大分子化合物加速转化为小分子。

呼吸基质累积会进一步刺激呼吸作用加强，如甘薯变甜，是因为脱水引起淀粉水解为糖。

严重脱水时，细胞液 NH_4^+ 和 H^+ 浓度过高会引起细胞中毒，甚至破坏原生质的胶体结构。

有研究认为，组织过度缺水会引起脱落酸含量增加，刺激乙烯合成，促进器官的衰老和脱落。

因此，在园艺产品贮藏、运输过程中应该保持较高湿度，延长产品的贮藏寿命。

但是洋葱、大蒜在贮藏前要进行适当的晾晒，加速外层鳞片的干燥，促进产品休眠，大白菜收获后也要进行适度的晾晒。

果品采后在贮藏和运输前要进行预冷和预贮，使叶片和果皮的表面轻度失水，降低冰点，提高抗寒能力，由于细胞脱水膨压下降，组织变得较柔软，因此有利于减少贮藏和运输过程中机械损伤和产品内部水分蒸发。

大白菜过度晾晒会加重贮藏过程中脱帮。

尽管失水会对产品造成损失，但是湿度过大会促进病原微生物的生长，导致腐烂，有时还会造成水果和蔬菜的开裂。

<<园艺产品贮藏运销学>>

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>