

<<远洋船舶蔬果保鲜实用技术指南>>

图书基本信息

书名：<<远洋船舶蔬果保鲜实用技术指南>>

13位ISBN编号：9787118065398

10位ISBN编号：7118065390

出版时间：2009-10

出版时间：国防工业出版社

作者：包骞 等编著

页数：255

字数：368000

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>

<<远洋船舶蔬果保鲜实用技术指南>>

前言

远洋船舶每次出航短则一个月、长则百余天，需携带大量的蔬菜和水果（简称蔬果），能否使这些蔬果在远洋期间保持新鲜优质，成为后勤保障亟待解决的瓶颈问题。

近年来，一些远洋船舶结合远航实际在蔬果贮藏保鲜方面进行了摸索，取得了一些经验，但还只是停留在手工操作的基本层面，缺乏定性和定量的分析，没有形成完善的理论体系和系统科学的操作方法。

目前，我国部分省市在陆地蔬果贮藏保鲜技术方面的应用已比较成熟，但却不能机械地套用到远洋蔬果贮藏保鲜上。

因为与陆地相比，远洋船舶蔬果保鲜不仅面临着远离陆地、出海时间长、人数多、消耗大、保障要求高、难度大、应急差等不利条件的限制，而且还面临着海况恶劣、天气变化快、昼夜温差大、湿度和空气盐分大等诸多客观环境的考验，所以为适应远洋蔬果贮藏保鲜的特殊要求，必须将远洋蔬果的贮藏保鲜技术作为一门独立的学科来加以研究。

有鉴于此，该书在借鉴陆地蔬果复合气调包装保鲜技术的基础上，结合远洋船舶航行的实际，对远洋蔬果复合气调包装保鲜进行了系统研究，具有很强的针对性、实用性和可操作性。

实践证明，将该研究成果应用到远洋船舶的蔬果保鲜中，能使蔬果最大限度地保持原有的色、香、味和营养价值，延长保鲜期与货架寿命，减少不必要的损失和浪费，改善船员生活质量。

应该说，蔬果复合气调包装保鲜作为21世纪新兴的实用保鲜技术，是集遗传生物技术、机械工程技术、营养学于一体的高新技术，是食物保鲜技术的革命。

因此，本书作为国内首本详细介绍远洋蔬果复合气调包装保鲜技术的书籍，具有较高的学术水平。

本书共分8章，前4章分别介绍了蔬果保鲜技术的基础知识、影响蔬果贮藏保鲜的因素、蔬果采收和采后处理、蔬果贮藏方式及其管理，着重对远洋蔬果贮藏保鲜必备的基础知识进行了详细的介绍。后4章主要是结合船舶远洋航行的特点，详细介绍了远洋蔬果真空冷却复合气调包装保鲜技术、远洋蔬果贮藏保鲜冷藏链系统、远洋蔬菜的保鲜、远洋果品的保鲜等内容，突出了实践性和操作性介绍，从而使该书结构严谨，内容翔实，逻辑性和可读性较强。

<<远洋船舶蔬果保鲜实用技术指南>>

内容概要

本书是一本系统介绍远洋船舶蔬果贮藏保鲜实用技术的专著。

全书共分8章，分别介绍了远洋蔬果贮藏保鲜的基础知识、主要影响因素及其采收、采后处理、贮藏方式与管理，重点阐述了真空冷却复合气调包装保鲜技术及其相关设备，科学设计了远洋蔬果贮藏保鲜的冷链系统，并分别对48种蔬菜和33种水果远洋贮藏保鲜的工艺流程进行了具体介绍。

本书注重理论和实用相结合，结构严谨，内容科学，指导性强，易于理解、掌握和操作，适用于所有远洋航行的军用舰船和民用船舶，也可作为从事农产品贮藏保鲜经营的单位和农户的参考用书。

<<远洋船舶蔬果保鲜实用技术指南>>

书籍目录

第一章 蔬果保鲜技术基础知识	第一节 蔬果的组成成分与保鲜特性	一、蛋白质	二、糖类
		三、脂类	四、维生素
		五、酶	六、水
		七、矿物质	第二节 蔬果采后生理
		一、呼吸作用	二、蒸腾作用
		三、休眠及调控方法	四、成熟和衰老
		第三节 影响蔬果品质劣变变质的因素	一、蔬果变质与腐败的环境因素
		二、蔬果腐败变质机理	第四节 蔬果保鲜主要指标的测定
		一、一般物理性状测定	二、理化指标测定
		三、贮藏环境条件的测定	第二章 影响蔬果贮藏保鲜的因素
		第一节 采前因素	一、遗传因素条件
		二、生长环境条件	三、栽培管理条件
		第二节 贮藏环境因素	一、温度
		二、湿度	三、气体成分
		四、乙烯	第三章 蔬果采收及采后处理
		第一节 蔬果采收	一、蔬果的成熟度和采收期
		二、蔬果的采收方法	第二节 蔬果采后处理程序
		第三节 蔬果的分级	一、分级的目的和意义
		二、分级标准	三、分级方法及设施
		第四节 蔬果的包装	一、包装场所
		二、包装容器	三、包装材料
		四、包装方法	五、包装的堆码
		第五节 蔬果的预冷方式与设施	一、预冷的原理及必要性
		二、预冷方式	三、空气预冷
		四、水预冷	第六节 蔬果采后的其他处理
		一、清洗	二、愈伤
		三、晾晒	四、涂膜
		五、化学防腐处理	六、催熟
		七、催色处理	八、脱涩
第四章 远洋蔬果贮藏方式及其管理	第一节 远洋蔬果的陆基贮藏	第五章 远洋蔬果真空冷却复合气调包装保鲜技术及设备
第六章 远洋蔬果贮藏保鲜冷藏链系统	第七章 远洋蔬菜的保鲜	第八章 远洋果品的保鲜	附录 远洋蔬果贮藏保鲜一览表参考文献

章节摘录

(三) 化学作用 化学作用主要指蔬果中的脂肪被空气中的氧气所氧化, 引起化学反应而使蔬果产生强烈的刺激性气味, 造成腐败。

除了酶会引起和促进化学反应外, 氧气的存在也会引起化学反应。

油脂与空气接触时发生氧化反应, 生成乙醛、酮、醇、酸、醚等化合物, 使油脂本身黏度增加, 密度增大, 出现令人不快的“哈喇”味道, 称为油脂酸败。

除油脂外, 蔬果的其他成分, 如维生素C、天然色素(如番茄红素)等也会发生氧化作用, 使蔬果的品质下降或变质。

蔬果的化学变化速度一般随着温度的降低而减慢。

因此, 在低温贮藏蔬果, 氧化作用减慢。

(四) 呼吸作用 对于新鲜蔬果腐烂的原因是呼吸作用的影响, 如水果、蔬菜在采摘后贮藏时, 虽然不再继续生长, 但它们仍是一个有生命力的有机体, 即仍然还有生命, 具有呼吸作用, 而呼吸作用能抵抗细菌的入侵。

像呼吸过程中的氧化作用, 能够把微生物分泌的水解酶氧化而变成无害物质, 使水果、蔬菜的细胞不受毒害, 从而阻止微生物的侵入。

因此, 它们能控制机体内酶的作用, 并对引起腐败、发酵的外界微生物的侵入有一定的抵抗能力。

但另一方面, 由于它们是个活体, 要进行呼吸, 同时它们与采摘前不同的是不能再从母株上得到水分及其他营养物质, 只能消耗其体内的物质而逐渐衰老变成死体。

这两种呼吸过程都产生能量, 除少部分被微生物利用外, 其中绝大部分以热的形式发放出来, 使蔬果周围的温度升高而不利蔬果的贮藏, 加速蔬果的变质。

尤其是在厌氧呼吸时, 所产生的能量要比正常的有氧呼吸少24倍, 因此蔬果要获得维持生命活动所需的足够能量, 就必须分解更多的有机质。

同时, 因厌氧呼吸产生的二氧化碳被排出, 而酒精则留在果实中, 并且会越积越多, 引起蔬果内部的腐烂变质。

因此, 在对蔬果贮藏时, 应定时更换库内的空气, 并应视蔬果的种类不同, 运用适当的温度加以控制, 以抑制蔬果的呼吸作用, 达到不使其变质。

防止蔬果的腐败, 主要保持恰当的温度(因品种不同而异), 控制好水果、蔬菜的呼吸作用。这样就能达到保持蔬果质量的良好效果。

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>