

<<果蔬贮藏技术>>

图书基本信息

书名：<<果蔬贮藏技术>>

13位ISBN编号：9787122016058

10位ISBN编号：7122016056

出版时间：2008-2

出版时间：7-122

作者：陈月英 编

页数：209

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>

## <<果蔬贮藏技术>>

### 内容概要

本书简要概括了采前因素对果蔬贮藏、果蔬质量的影响及其评价方法；系统地介绍了果蔬采后的各种生理代谢作用及其对贮藏保鲜效果的影响；重点阐述了果蔬贮藏及运输方式；详细叙述了南北方常见果蔬贮藏保鲜技术；书中还紧密结合现代企业科研成果介绍了果蔬贮藏保鲜新技术。本书注重实践教学环节，每章后附有相关的实验实训内容，符合企业行业及高素质技能型人才培养实际，以提高读者的实践动手能力。

本书不仅适用于高职高专食品专业、园艺专业学生，也可作为成人教育和行业培训教材及食品企业技术人员参考用书。

## &lt;&lt;果蔬贮藏技术&gt;&gt;

## 书籍目录

绪论一、果蔬贮藏保鲜的意义和作用二、果蔬贮藏保鲜技术的现状及发展趋势第一章 采前因素与果蔬贮藏的关系【教学目标】【教学提示】第一节 遗传因素一、种类与品种二、树龄树势三、结果部分第二节 生态因素一、温度二、光照三、降雨量四、土壤五、地理条件第三节 农业技术因素一、施肥二、灌溉三、修剪及疏花疏果四、喷洒生长调节剂【实验实训】实地调查不同采前因素下果蔬贮藏质量【本章小结】【复习思考题】第二章 果蔬的质量与质量评价【教学目标】【教学提示】第一节 果蔬的质量一、感官质量二、卫生质量三、营养质量第二节 果蔬质量评价一、感官质量评价二、理化分析三、农药残留量检验【实验实训一】2-3种果蔬感官品质鉴定【实验实训二】蔬菜中有机磷农药快速检测【本章小结】【复习思考题】第三章 果蔬采后生理【教学目标】【教学提示】第一节 果蔬的呼吸作用一、呼吸作用的概念二、呼吸作用与果蔬贮藏的关系三、呼吸跃变四、呼吸作用与果蔬贮藏的关系五、影响呼吸强度的因素第二节 果蔬的蒸腾作用一、蒸腾作用对果蔬的影响二、影响果蔬蒸腾的因素三、控制果蔬蒸腾失水的措施第三节 果蔬的成熟与衰老一、成熟与衰老的概念二、成熟与衰老时的化学成分变化三、乙烯与果蔬成熟和衰老的关系四、贮运实践中对乙烯以及果蔬成熟的控制五、生物技术在控制成熟与衰老中的应用第四节 蔬菜的休眠一、休眠的现象与类型二、休眠的生理生化特征三、控制休眠的方法及应用第五节 果蔬的低温伤害一、冷害二、冻害三、冷害和冻害的控制【实验实训一】果蔬呼吸强度的测定【实验实训二】果蔬冰点的测定【实验实训三】果蔬中乙醇含量的测定【实验实训四】果蔬中可溶性固形物含量的测定【实验实训五】果蔬中含酸量的测定【实验实训六】果蔬中维生素C含量的测定【本章小结】【复习思考题】第四章 果蔬采收和商品化处理【教学目标】【教学提示】第一节 果蔬的采收一、采收的适宜时期二、果蔬产品的采收方法第二节 果蔬采后商品化处理一、整理与挑选二、分级三、清洗、防腐、灭虫与打蜡四、包装五、催熟和脱涩六、预冷七、愈伤八、晾晒第三节 果蔬的商品化运输一、运输对果蔬质量的影响二、运输的基本要求三、运输环境条件控制四、运输的方式和工具五、运输的注意事项六、冷链流通【实验实训一】选择1~2种果蔬进行商品化处理【实验实训二】香蕉催熟处理【实验实训三】柿子脱涩处理【本章小结】【复习思考题】第五章 果蔬的贮藏方式与管理第六章 果蔬贮藏病害第七章 常见果品贮藏技术第八章 常见蔬菜贮藏技术第九章 果蔬贮藏保鲜新技术参考文献

<<果蔬贮藏技术>>

编辑推荐

《果蔬贮藏技术》不仅适用于高职高专食品专业、园艺专业学生，也可作为成人教育和行业培训教材及食品企业技术人员参考用书。

<<果蔬贮藏技术>>

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>