

<<果蔬采后生理与贮运学>>

图书基本信息

书名：<<果蔬采后生理与贮运学>>

13位ISBN编号：9787122103666

10位ISBN编号：7122103668

出版时间：2011-2

出版时间：化学工业出版社

作者：张秀玲 主编

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>

## <<果蔬采后生理与贮运学>>

### 前言

果蔬采后生理与贮运学是食品学科农产品专业的必修课程，该课程在食品科学领域占有十分重要的地位，是一门以应用为主的学科，它以化学、生物化学、植物学、植物生理学、微生物学、果蔬栽培学等学科为基础。

研究果品及蔬菜采收、分级、包装、运输、贮藏的原理与技术，以调节果蔬淡旺季供应矛盾，满足人们物质生活不断增长的需要。

果蔬是食品工业的重要原料。

果蔬采收后各种生理代谢活动依然在进行，容易造成损耗，另外果蔬生产都有特定的季节性、区域性和易变性，由于各地果蔬业面积的扩大，局部地区也出现了大宗果品滞销、农产品价格下降幅度较大的问题，影响了农民发展果蔬业的积极性。

因此，果蔬贮藏的问题必须引起高度重视。

采取合理的贮藏保鲜技术能有效地延长新鲜果蔬的贮藏期，调节淡旺季，繁荣果蔬市场，改善人们的生活水平，实现显著的经济效益和社会效益。

本书主要介绍的是果蔬贮运原理及果蔬贮运技术，主要包括果蔬的化学组成及其贮藏特性，果品蔬菜的采后生理，果品蔬菜的采收及采后处理，果品蔬菜的贮藏方式，主要果品蔬菜贮藏保鲜技术和高新技术在果蔬贮藏中的应用等内容。

本书是在总结果蔬贮藏经验的基础上，广泛搜集国内外有关资料编写而成，同时根据生产、教学、科研实际情况进行了适当修改、补充，内容丰富，技术实用。

实践性较强，适合于食品、园艺等本科专业学生作为教学用书，同时也可以作为果蔬贮藏企业、农户的参考书。

本书的第一章由韩秀娥编写，第二章由韩秀娥和孙佳平编写，第三章及第四章由郑环宇编写，第五章由张秀玲和陈蓓莉编写，第六章由张秀玲编写，绪论及第七章由李良编写，全书由张秀玲统稿。

希望本书的内容能够给从事果蔬贮藏的同类研究提供一些参考和帮助，但由于笔者编写时间仓促，难免存在不妥之处，敬请广大读者批评指正。

张秀玲 2010年10月于哈尔滨

## <<果蔬采后生理与贮运学>>

### 内容概要

本书主要介绍的是果蔬贮运原理及果蔬贮运技术，主要包括果蔬的化学组成及其贮藏特性，果品蔬菜的采后生理，果品蔬菜的采收及采后处理，果品蔬菜的贮藏方式，主要果品蔬菜贮藏保鲜技术和高新技术在果蔬贮藏中的应用等内容。

本书适合于食品、园艺等本科专业学生作为指导教材，同时也可以作为果蔬贮藏企业、农户的参考书。

读者对象: 本书适合于食品、园艺等本科专业学生作为指导教材，同时也可以作为果蔬贮藏企业、农户的参考书。

一级分类:教材      二级分类:本科教材      三级分类:食品

## &lt;&lt;果蔬采后生理与贮运学&gt;&gt;

## 书籍目录

- 绪论 一、果蔬贮藏的重要意义 二、国内外果蔬贮藏的历史、现状及展望 三、本课程学习的主要内容与考核方法
- 第一章 果蔬的化学组成及其贮藏特性 第一节 水分 第二节 碳水化合物 一、糖类 二、淀粉 三、纤维素和半纤维素 四、果胶 第三节 有机酸 第四节 含氮物质 第五节 维生素 一、水溶性维生素 二、脂溶性维生素 第六节 矿物质 第七节 色素 一、叶绿素类 二、类胡萝卜素 三、花青素 四、花黄素 第八节 单宁 第九节 香味物质及风味物质 一、香味物质 二、风味物质 第十节 油脂类 第十一节 糖苷类 第十二节 酶类 一、氧化还原酶 二、果胶酶类 三、纤维素酶 四、淀粉酶和磷酸化酶 第十三节 植物激素
- 第二章 果品蔬菜的采后生理 第一节 呼吸生理 一、呼吸作用的基本概念 二、呼吸作用的生理意义 三、果蔬采后的呼吸变化特点 四、影响果蔬产品呼吸的因素 第二节 蒸腾生理 一、蒸腾作用的方式及生理意义 二、蒸腾失水对果蔬品质及贮藏性的影响 三、影响果蔬蒸腾作用的因素 第三节 成熟衰老生理 一、果蔬的成熟与衰老 二、果蔬成熟时的生理生化变化 三、果蔬的衰老生理 四、果蔬成熟衰老期间色、香、味物质的变化 五、乙烯对果蔬成熟衰老的影响 六、钙与果蔬衰老的关系 第四节 休眠生理 一、休眠类型及休眠期 二、休眠的生理生化特征 三、控制休眠的措施 第五节 生理病害及病理病害 一、生理病害的类型及原因 二、果蔬采后病害
- 第三章 果品蔬菜的采收及采后处理 第一节 果蔬的采收 一、果蔬的采收成熟度 二、采收准备和采收方法 第二节 采后处理 一、整理与挑选 二、预冷 三、分级 四、包装 五、其他采后处理 第三节 运输方式及设备 一、目的和意义 二、运输方式 三、影响果蔬运输的因素 四、运输设备 五、合理运输
- 第四章 果品蔬菜的贮藏方式 第一节 简易贮藏 一、简易贮藏的种类 二、简易贮藏的特点 三、简易贮藏的管理 第二节 通风库贮藏 一、通风库的建造 二、通风库的使用与管理 第三节 果蔬的冷藏 一、果蔬冷藏的种类 二、冷藏的方式 三、冷藏对果蔬品质的影响及防治 四、冷藏的管理 第四节 气调贮藏 一、气调贮藏的原理及特点 二、气调贮藏的方法 三、气调库 四、气调贮藏的生理生化基础 五、气调贮藏对果蔬产品品质的影响 六、气调贮藏的管理
- 第五章 水果贮藏保鲜技术 第一节 苹果贮藏 一、品种贮藏特性 二、贮藏中常见的病害 三、贮藏的适宜环境条件 四、预冷 五、贮藏方法 第二节 梨贮藏 一、品种、采收及贮藏条件 二、梨在贮藏中发生的主要病害 三、贮藏方法 第三节 葡萄贮藏 一、选择耐贮藏的葡萄品种 二、采收 三、选择适宜贮存的环境 四、贮藏中易出现的问题及防治措施 五、主要贮藏方法及管理 第四节 香蕉贮藏 一、采收、运输及包装 二、贮藏中的主要病害 三、贮运过程中存在的问题及防止措施 四、贮藏方法 五、香蕉的催熟 第五节 桃贮藏 一、品种选择和采收 二、桃在贮存中易出现的问题及防止措施 三、贮藏方法 第六节 柑橘贮藏 一、品种的贮藏特性 二、采收及贮藏前的预处理 三、创设适宜的贮藏环境条件 四、贮藏中易出现的病害及防治 五、贮藏方法 第七节 山楂贮藏 一、品种选择 二、采收和预处理 三、贮藏条件 四、贮藏方法及管理 五、贮藏中的主要问题与防止办法 第八节 西瓜贮藏 一、贮藏特性 二、采收时期 三、西瓜贮藏中易出现的问题及防治措施 四、贮藏方法 第九节 柿子贮藏 一、贮藏特性 二、采收时期 三、贮藏方法 四、柿子脱涩 第十节 草莓贮藏 一、贮藏特性 二、贮藏方法 第十一节 枣贮藏 一、枣品种特性 二、采收 三、贮藏方法 第十二节 菠萝贮藏 一、菠萝贮藏中易发生的病害 二、贮藏方法 第十三节 猕猴桃贮藏 一、采收 二、品种特性 三、贮藏方法 第十四节 李子贮藏 一、贮藏特性 二、贮藏方法 第十五节 板栗贮藏 一、品种耐藏特性 二、采收时期和采收方法 三、贮藏前的处理 四、贮藏方法及管理 第十六节 芒果贮藏 一、贮藏特性 二、贮藏病害及其防止措施 三、贮藏方法 第十七节 荔枝贮藏 一、贮藏特性 二、贮藏方法
- 第六章 蔬菜贮藏保鲜技术 第一节 大白菜贮藏 一、贮藏特性 二、解决大白菜贮藏期间存在问题的主要措施 三、其他贮藏方法 第二节 甘蓝贮藏 一、贮藏特性 二、贮藏方法 第三节 青椒贮藏 一、贮藏特性 二、青椒贮藏技术关键 三、选择适当的贮藏方法 第四节 蒜薹贮藏 一、贮藏特性 二、蒜薹贮藏

## &lt;&lt;果蔬采后生理与贮运学&gt;&gt;

技术关键 三、贮藏方法 四、蒜薹贮藏易出现病害及防治方法 第五节 马铃薯贮藏 一、贮藏特性 二、贮藏中常见的病害 三、贮藏方法 第六节 香菜贮藏 一、贮藏特性 二、贮藏技术措施 三、贮藏方法 第七节 番茄贮藏 一、贮藏特性 二、贮藏用品种 三、番茄的成熟度与耐贮性的关系 四、贮藏中的常见病害 五、贮藏方法 第八节 大萝卜贮藏 一、贮藏特性 二、选择适宜贮藏品种及贮藏条件 三、贮藏方法 第九节 胡萝卜贮藏 一、贮藏特性 二、适时采收和预贮 三、贮藏期间的病害及防治 四、贮藏方法 第十节 黄瓜贮藏 一、贮藏特性 二、采收 三、黄瓜贮藏中容易发生的病害及防治 四、贮藏方法 第十一节 菜豆贮藏 一、贮藏特性 二、贮期容易发生的病害 三、贮藏方法 第十二节 茄子贮藏 一、栽培中注意防治绵疫病和褐纹病 二、贮藏方法 第十三节 洋葱贮藏 一、贮藏特性 二、贮藏中容易发生的病害及防治 三、贮藏方法 第十四节 大蒜、大葱贮藏 一、大蒜贮藏 二、大葱贮藏 第十五节 生姜贮藏 一、贮藏特性 二、常见病虫害及防治方法 三、贮藏方法 第十六节 菜花贮藏 一、贮藏特性 二、病虫害防治 三、贮藏方法 第十七节 芹菜贮藏 一、贮藏特性 二、芹菜早疫病 三、贮藏方法 第十八节 菠菜贮藏 一、贮藏特性 二、霜霉病 三、贮藏方法 第十九节 南瓜贮藏 一、贮藏特性 二、贮藏中的常见病害 三、贮藏方法 第二十节 莴笋贮藏 一、贮藏特性 二、莴笋霜霉病 三、贮藏方法 第七章 高新技术在果蔬贮藏中的应用 第一节 涂膜保鲜技术 一、涂膜保鲜技术原理 二、果蔬涂膜剂 三、涂膜保鲜技术的方法 四、涂膜技术对果蔬的保鲜效应 五、涂膜技术在果蔬保藏的应用 六、涂膜技术存在的问题及发展趋势 第二节 减压保鲜技术 一、减压保鲜技术的发展 二、减压保鲜技术原理 三、减压保鲜技术特点 四、减压处理方式 五、减压保鲜技术对果蔬的保鲜效应 六、减压保鲜技术在果蔬上的应用 七、发展趋势与展望 第三节 臭氧保鲜技术 一、臭氧的特性及产生 二、臭氧的保鲜原理及应用原则 三、影响臭氧处理效果的因素 四、臭氧对果蔬贮藏品质的影响 五、臭氧在果蔬保鲜中的应用 六、展望 第四节 辐照保鲜技术 一、辐照技术的机理 二、辐照技术的特点 三、辐照保鲜效果的影响因素 四、辐照技术对果蔬贮藏品质的影响 五、辐照技术在果蔬保鲜上的应用 第五节 生物保鲜技术 一、微生物菌体及其代谢产物的保鲜 二、生物天然提取物的保鲜 三、生物技术在果蔬保鲜上的应用 四、展望 第六节 化学保鲜技术 一、防腐剂 二、吸附型保鲜剂 三、植物生长调节剂 第七节 热处理保鲜技术 一、热处理的内涵和机理 二、热处理方法 三、热处理对果蔬贮藏特性的影响 四、采后热处理对果蔬腐烂的控制 五、热处理对果蔬冷害的影响 六、热处理技术在果蔬保鲜上的应用 附录 附录 常见果蔬的最适冷藏条件和贮藏寿命附录 一些常见水果的气调贮藏条件附录 几种蔬菜的气调贮藏条件参考文献

<<果蔬采后生理与贮运学>>

编辑推荐

本书适合于食品、园艺等本科专业学生作为指导教材，同时也可以作为果蔬贮藏企业、农户的参考书。

<<果蔬采后生理与贮运学>>

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>