

图书基本信息

书名：<<果蔬贮藏实用技术 - 服务三农 · 农产品深加工技术丛书>>

13位ISBN编号：9787501976065

10位ISBN编号：7501976066

出版时间：2010-7

出版时间：中国轻工业出版社

作者：李延云 著

页数：275

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>

前言

保持果蔬质量与鲜度是人们追求的重要目标之一，是在果蔬贮存、运输、流通过程中必须解决的问题，其方式由最初的盐腌、熏烤、蒸煮、酸渍等，发展到今天采取各种形式的科学保鲜技术。

我国是世界果蔬产量的第一大国。

蔬菜年产量4.4亿t，水果年产量已愈6000万t，两者相加已超过粮食总产量。

但是我国每年的果蔬产品由于贮藏设施、技术及管理方面的因素导致的损耗率在30%以上，浪费了果蔬生产和流通环节的大量人力和物力。

经过20多年来的研究和攻关，我国在果蔬贮藏场所及设施、采后生理及保鲜技术、加工等方面，已取得了较大的进展和突破，并获得了许多研究成果，但目前的果蔬贮运保鲜及加工技术还远远满足不了果蔬生产发展的需要，同发达国家相比，尚有较大的差距。

大部分果蔬基本是“季产季销”、“地产地销”，“贮不进，运不出”已成为“卖果难、卖菜难”的主要症结之一。

大力发展果蔬贮藏保鲜技术已势在必行。

内容概要

当前,我国果蔬贮运保鲜及加工技术还远远满足不了果蔬生产发展的需要,大部分果品、蔬菜基本是“季产季销”、“地产地销”,“贮不进,运不出”已成为“卖果难”、“卖菜难”的主要结症之一,大力发展果蔬贮藏保鲜技术势在必行。

《果蔬贮藏实用技术》简要介绍了果蔬采后生理、影响果蔬贮藏的因素、果蔬贮藏保鲜新技术、果蔬产品理化指标测定;重点介绍实用技术,包括果蔬贮藏方式和各种果蔬贮藏的实用方法。可供广大菜农和蔬菜运销、加工专业户阅读,也可供从事果蔬生产、贮运、加工、经营、管理以及从事果蔬研究、推广、教学工作的人员参考。

作者简介

李延云，农业部规划设计院教授级高级工程师、研究员，农业部工程建设项目评估专家、招标评估专家、全国农业机械化与设施农业工程技术专家库专家。主持完成“全国农产品加工保障体系规划”等7项国内外重大工程咨询项目，“农产品加工业政策法规研究”等7项农业部软课题，主持完成棉籽饼粕生物脱毒成套设备与技术开发、酒精糟和啤酒糟生产生物蛋白饲料技术开发、微生物肥料的产业化开发、茶叶酒的产业化开发等工程技术开发项目。在各种核心期刊发表论文60余篇，出版著作入选农家书屋工程、“十一五”国家重点图书出版规划项目。

书籍目录

第一章 果蔬采后生理第一节 果蔬采后变化第二节 果蔬的呼吸作用第三节 果蔬的蒸腾作用第四节 果蔬的休眠第五节 乙烯对果蔬成熟的影响第二章 影响果蔬贮藏的因素第一节 自身因素第二节 采前因素第三节 贮藏环境因素第三章 果蔬贮藏方法第一节 常温贮藏第二节 机械冷库贮藏第三节 气调贮藏第四节 减压贮藏第五节 微型冷库贮藏第六节 自然冷能贮藏第七节 果蔬贮藏的辅助措施第四章 果品贮藏第一节 苹果贮藏第二节 梨贮藏第三节 柑橘贮藏第四节 香蕉贮藏第五节 葡萄贮藏第六节 猕猴桃贮藏第七节 枣贮藏第八节 核果类贮藏（桃、油桃和李）第九节 坚果类贮藏（板栗、核桃）第十节 热带和亚热带果品贮藏第十一节 哈密瓜贮藏第五章 蔬菜贮藏第一节 叶菜类贮藏第二节 果菜类贮藏第三节 花菜类贮藏第四节 根茎类贮藏第五节 瓜类贮藏（冬瓜、南瓜、佛手瓜）第六节 食用菌类贮藏第六章 果蔬贮藏保鲜新技术第一节 乙烯脱除剂保鲜技术第二节 防腐保鲜剂保鲜技术第三节 涂被保鲜剂保鲜技术第四节 气体发生剂保鲜技术第五节 湿度调节剂保鲜技术第六节 生理活性调节剂第七节 保鲜包装材料第七章 果蔬产品理化指标的测定第一节 干物质与水分的测定第二节 水果、蔬菜可溶性糖的测定第三节 水果和蔬菜冷库中物理条件定义和测量第四节 可溶性固形物含量的测定（折射仪法）第五节 含酸量的测定（中和法）第六节 维生素C含量的测定第七节 果蔬呼吸强度的测定（气流法）参考文献

章节摘录

各种果蔬都具有特殊的色、香、味、质地和营养素，这是由它们的化学成分及其含量不同所决定的。

化学成分的性质、含量及其采后的变化与果蔬的品质和贮藏寿命密切相关。

我们在贮藏和运输过程中要最大限度地保存这些化学成分，使其接近新鲜产品。

采摘后的果蔬虽然不能再从株体上摄取营养和水分，但仍继续进行一系列的复杂生命活动，成为一个独立生存的有机体。

呼吸作用是它生命活动中显著的标志，呼吸作用产生并为细胞提供赖以生存的能量，这些能量来源于果实内糖、酸等内含物质的分解。

酶是一种具有生理活性的蛋白质，普遍存在于生物体内，它具有催化生物化学反应速度的功能，凡与生命活动相关的生物化学反应都需要酶的催化。

酶具有专一性和可逆性的特性，即某种酶只能催化特定的生物化学反应，而生物化学反应在不同条件下可以逆转进行。

但也有少数生物化学反应过程是不可逆的，酶在这些生化反应中具有关键性的作用。

贮藏期间果蔬软化与细胞壁中的多聚半乳糖醛酸酶、果胶甲酯酸酶的活性变化有关；淀粉水解与淀粉酶的活性变化有关；果实褐变与多酚氧化酶、细胞色素氧化酶的活性变化有关；乙烯合成与蛋氨酸腺苷转移酶和ACC合成酶的活性变化有关。

在这些众多的酶系活动下，果蔬品质相应地发生变化。

但是这些酶都不是孤立的，它们在果蔬成熟和衰老过程中发挥专一性作用，相互间存在有机的联系，同时也会受到外界因素的影响。

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>