

<<柑橘采后处理技术>>

图书基本信息

书名：<<柑橘采后处理技术>>

13位ISBN编号：9787508204949

10位ISBN编号：7508204948

出版时间：1997-12

出版时间：金盾出版社

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>

<<柑橘采后处理技术>>

内容概要

内 容 提 要

本书由中国农业科学院柑橘研究所邵蒲芬副研究员编写。

内 容 包

括柑橘采收和分级、包装和运输、贮藏保鲜、保鲜处理、贮藏保鲜中的病害防治和果实品质分析等六章。

技术先进，操作性强。

适合柑橘产区果

农、果树科技人员和农林院校师生阅读。

<<柑橘采后处理技术>>

书籍目录

目录

第一章 柑橘采收和分级

一、采收

(一) 采前生理

(二) 影响果实成熟的因素

(三) 采收

二、分级

(一) 初选

(二) 预贮

(三) 分级

(四) 分组(级)板和打蜡分级机

第二章 柑橘包装和运输

一、包装

(一) 包装场(厂)设置

(二) 包装器材选择

二、运输

(一) 运输柑橘果实的要求

(二) 运输技术

第三章 柑橘贮藏保鲜

一、贮藏保鲜的重要性

二、果实成分

(一) 水分

(二) 糖

(三) 酸

(四) 维生素

(五) 色素

三、果实贮藏保鲜期间的变化

四、影响果实贮藏保鲜的因素

(一) 柑橘的种类和品种

(二) 栽培技术措施

(三) 生长环境因素

(四) 果实成熟度

(五) 贮藏环境条件

五、贮藏保鲜场所及贮藏方法

(一) 地窖贮藏

(二) 通风库贮藏

(三) 地下库贮藏

(四) 冷库贮藏

(五) 农家简易贮藏

第四章 柑橘保鲜处理

一、保鲜药剂基本知识

(一) 主要保鲜药剂及其他保鲜材料简介

(二) 药剂的浓度

(三) 药剂的配制

(四) 药剂的残留量

<<柑橘采后处理技术>>

二、保鲜实例

(一) 防腐剂和生长调节剂保鲜实例

(二) 非药剂 (或用很少药剂) 保鲜实例

第五章 贮藏保鲜中的病害防治

一、病理性病害

二、生理性病害

第六章 果实品质分析

一、感观鉴评

(一) 外观鉴评

(二) 内质鉴评

二、内质分析 (测定)

(一) 可溶性固形物的测定

(二) 糖的测定

(三) 酸度的测定

(四) 维生素C的测定

<<柑橘采后处理技术>>

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>