

<<蔬菜的贮存与保鲜>>

图书基本信息

书名：<<蔬菜的贮存与保鲜>>

13位ISBN编号：9787508206929

10位ISBN编号：7508206924

出版时间：1998-09

出版时间：金盾出版社

作者：马文

页数：199

字数：143000

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>

<<蔬菜的贮存与保鲜>>

内容概要

这是一本由东北农业大学食品科学系马文副教授等编著的介绍蔬菜贮存与保鲜的实用技术书。

内容包括：蔬菜贮藏的一般原理、采前采后因素对蔬菜贮藏的影响、蔬菜采后容易发生的病害、蔬菜贮存的一般方法和我国南方、北方生产的33种常用蔬菜的保鲜技术，以及蔬菜保鲜技术最新信息和蔬菜保鲜必备仪器、测定方法、常用药物等，既有蔬菜保鲜现代科学技术，又有民间传统保鲜技术和方法。

本书内容丰富，科学实用，通俗易懂，适合蔬菜生产、贮藏、加工、经销部门和伙食单位及菜农、家庭阅读参考。

<<蔬菜的贮存与保鲜>>

书籍目录

绪论一、蔬菜贮藏的一般原理 (一)呼吸作用 (二)蒸腾与萎蔫 (三)物质转变和完熟衰老 (四)休眠生理二、采前采后因素对蔬菜贮藏的影响 (一)采前因素的影响 (二)蔬菜的采后处理 (三)包装与运输三、蔬菜采后病害 (一)生理病害 (二)侵染性病害 (三)蔬菜采后病害示例与预防四、蔬菜贮存的一般方法 (一)常温简易贮藏 (二)低温贮藏(冷藏) (三)调节气体成分贮藏(气调贮藏)五、蔬菜保鲜技术 (一)结球白菜 (二)马铃薯 (三)萝卜 (四)胡萝卜 (五)蒜薹 (六)甘蓝 (七)辣椒 (八)油菜 (九)番茄 (十)黄瓜 (十一)菜花 (十二)茄子 (十三)菠菜 (十四)芹菜 (十五)香菜 (十六)甘薯 (十七)洋葱 (十八)大蒜 (十九)韭菜 (二十)大葱 (二十一)生姜 (二十二)芥菜 (二十三)芋艿 (二十四)山药 (二十五)百合 (二十六)莲藕 (二十七)冬笋 (二十八)慈姑 (二十九)荸荠 (三十)茭白.....六、蔬菜保鲜技术最新信息七、测定、仪器、药物

<<蔬菜的贮存与保鲜>>

章节摘录

绪论一、蔬菜贮藏的一般原理（一）呼吸作用蔬菜收获后光合作用基本停止，呼吸作用就成为采后生命活动的主导过程。

蔬菜在田间生长期间，一般总是光合作用合成的有机物质比呼吸作用消耗的有机物质多，因而能不断地积累干物质，不断地生长。

收获后干物质不仅不能再增加，而且不断被消耗。

因此从保存干物质、减少消耗这个角度看，蔬菜收获后应尽可能降低其呼吸作用。

但不能把呼吸单纯地看作是一个消极的过程。

一切生命活动所需要的能量都要依靠呼吸来提供，采后各种合成过程的原材料也是呼吸的分解产物。

采后虽然干物质总量不再增加，但仍有种种合成过程，有时还形成新的细胞和组织。

这些过程只能利用蔬菜体内原有的物质，通过分解和再组合而实现。

呼吸失调则发生生理障碍，不仅各种过程不能正常进行，还会出现生理病害。

从这点出发，蔬菜采收后，应尽可能保持呼吸作用的正常进行。

所以，保持蔬菜采后尽可能低的、又是正常的呼吸过程（也就是生命活动过程），是新鲜蔬菜贮藏保鲜的基本原则和要求。

<<蔬菜的贮存与保鲜>>

编辑推荐

《蔬菜的贮存与保鲜》内容丰富，科学实用，通俗易懂，适合蔬菜生产、贮藏、加工、经销部门和伙食单位及菜农、家庭阅读参考。

<<蔬菜的贮存与保鲜>>

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>