

<<果品产地贮藏保鲜技术>>

图书基本信息

书名：<<果品产地贮藏保鲜技术>>

13位ISBN编号：9787508210049

10位ISBN编号：7508210042

出版时间：1999-10

出版时间：金盾出版社

作者：高海生

页数：173

字数：130000

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>

<<果品产地贮藏保鲜技术>>

内容概要

本书由河北农业技术师范学院高海生副教授编著。

内容包括果品贮藏基本原理、南方果实产地贮藏保鲜、北方果实产地贮藏保鲜、主要干果产地贮藏保鲜、瓜果产地贮藏保鲜、果品保鲜剂的配置与使用、果品经营知识等7章，系统地介绍了20余种干鲜果品和西瓜、哈密瓜等瓜果的产地贮藏保鲜技术。

技术先进，科学实用，易于掌握和操作。

适合广大果农、基层农业科技人员和果品经营者阅读参考。

<<果品产地贮藏保鲜技术>>

书籍目录

第一章 果品贮藏基本原理 一、果实营养成分变化与贮藏保鲜 二、果实呼吸及贮藏保鲜 三、果实水分蒸发与贮藏保鲜 四、果品产地贮藏保鲜方法第二章 南方果实产地贮藏保鲜技术 一、柑橘类果实产地贮藏保鲜技术 二、香蕉产地贮藏保鲜技术 三、菠萝产地贮藏保鲜技术 四、芒果产地贮藏保鲜技术 五、荔枝产地贮藏保鲜技术 六、龙眼产地贮藏保鲜技术 七、猕猴桃产地贮藏保鲜技术 八、枇杷产地贮藏保鲜技术 九、杨梅产地贮藏保鲜技术第三章 北方果实产地贮藏保鲜技术 一、苹果产地贮藏保鲜技术 二、梨产地贮藏保鲜技术 三、葡萄产地贮藏保鲜技术 四、柿果产地贮藏与脱涩处理技术 五、山楂产地贮藏保鲜技术 六、桃果产地贮藏保鲜技术 七、杏果产地贮藏保鲜技术 八、李果产地贮藏保鲜技术 九、樱桃产地贮藏保鲜技术 十、草莓产地贮藏保鲜技术 十一、石榴产地贮藏保鲜技术第四章 主要干果产地贮藏保鲜技术 一、核桃产地贮藏保鲜技术 二、枣产地贮藏保鲜技术 三、板栗产地贮藏保鲜技术第五章 瓜果产地贮藏保鲜技术 一、西瓜产地贮藏保鲜技术 二、哈密瓜产地贮藏保鲜技术第六章 果品保鲜剂的配制与使用 一、涂膜保鲜剂的配制与使用 二、防腐保鲜剂的配制与使用 三、乙烯脱除保鲜剂的配制与使用 四、气体发生保鲜药剂的配制与使用 五、气体调节剂 六、生理活性调节剂的配制与使用 七、湿度调节剂的配制与使用 八、其他类型的保鲜剂第七章 果品经营知识 一、果品流通信息 二、果品经营成本 三、果品流通市场

<<果品产地贮藏保鲜技术>>

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>