

<<果品采后处理及贮运保鲜>>

图书基本信息

书名：<<果品采后处理及贮运保鲜>>

13位ISBN编号：9787508225760

10位ISBN编号：7508225767

出版时间：2003-1

出版时间：金盾出版社

作者：王文辉 编

页数：360

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>

<<果品采后处理及贮运保鲜>>

内容概要

《果品采后处理及贮运保鲜》由中国农业科学院果树研究所和华南农业大学的专家编写。内容包括：一是介绍了果品采后生理变化及影响果品贮藏保鲜的因素，果品采收及采后商品化处理、保鲜运输及销售，果品采后病虫害及其防治；二是介绍了土窑洞、通风库、冷藏库及气调库的设计建设及其贮藏保鲜管理；三是逐一介绍了我国南、北方24种果品的采后处理及贮运保鲜技术。本书汇集了作者多年的研究成果和实践经验，并参考了国内外最新研究资料，内容丰富全面，语言通俗易懂，技术先进实用，具有很强的指导性和可操作性强，可供从事果品贮运及经营者、广大果农、园艺技术人员阅读参考，也可供相关院校师生参阅。

<<果品采后处理及贮运保鲜>>

书籍目录

前言第一章 果品采后生理变化一、果品的呼吸作用（一）有关果品呼吸的若干概念（二）影响呼吸作用的因素二、果品的蒸腾作用（一）水分蒸散对水果贮藏的影响（二）影响蒸散作用的因素三、果实化学成分构成及其采后的变化（一）水分（二）色素成分（三）糖、有机酸等味觉成分（四）芳香物质（五）质地成分（六）维生素、矿物质和含氮物质第二章 影响果品贮藏保鲜的因素一、采前因素（一）种类与品种（二）树体生长情况（三）果园的生态条件（四）栽培措施二、贮藏环境因素（一）温度（二）湿度（三）氧气和二氧化碳（四）乙烯三、水果的易腐性（耐贮性）分类第三章 果品采收及采后商品化处理一、适时采收（一）水果不同成熟程度阶段（二）判断水果采收成熟度的方法二、采后处理的一般程序三、果品的分级（一）分级的目的和意义（二）分级标准（三）分级方法四、果品标准和贮藏技术标准（一）国际及美国果品标准体系（二）中国果品标准制定情况五、果品包装（一）包装的要求（二）包装的种类六、预冷（一）预冷的作用及要求（二）预冷的的方法七、晾晒八、入贮及码垛第四章 果品的运输及销售一、运输方式及工具（一）铁路运输（二）公路运输（三）水路运输（四）航空运输二、运输及装卸的要求.....第五章 果品采后病虫害及其防治第六章 果品贮藏方式及其管理第七章 北方主要果品采后处理及贮运保鲜第八章 南方主要果品采后处理及贮运保鲜附录一 我国果品贮藏技术标准摘编附录二 我国现行有效的果品及贮藏加工等相关标准目录参考文献

<<果品采后处理及贮运保鲜>>

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>