

<<香蕉贮运保鲜及深加工技术>>

图书基本信息

书名：<<香蕉贮运保鲜及深加工技术>>

13位ISBN编号：9787508243283

10位ISBN编号：7508243285

出版时间：2006-12

出版时间：金盾出版社

作者：杨昌鹏

页数：90

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>

<<香蕉贮运保鲜及深加工技术>>

内容概要

概述、香蕉的种类及主栽品种、香蕉果实的采后生理、影响香蕉贮运的因素、香蕉贮运保鲜技术和香蕉深加工技术等6章。

《香蕉贮运保鲜及深加工技术》针对香蕉贮藏运输中保鲜难的问题，着重介绍了香蕉贮藏运输保鲜的知识与技术，科学性、实用性和可操作性强，文字通俗简练，对广大蕉农解决好香蕉贮藏运输保鲜问题具有现实指导作用。

适合广大蕉农和基层农业科技人员阅读。

<<香蕉贮运保鲜及深加工技术>>

书籍目录

第一章 概述一、香蕉生产的意义与现状二、香蕉生产中存在的问题(一)集约生产的规模小(二)香蕉产业的组织化程度低(三)流通、信息服务滞后(四)香蕉外观品质差(五)采后处理意识差(六)加工产品种类少三、香蕉产业的发展方向(一)发展适度规模经营(二)重视蕉园基础设施建设(三)注重采后处理(四)注重产品的综合利用第二章 香蕉的种类及主栽品种一、香蕉的种类(一)香牙蕉类型(二)大蕉类型(三)粉蕉类型(四)龙牙蕉类型二、主栽品种1.威廉斯2.巴西蕉3.东莞中把4.高脚顿地雷5.广东香蕉2号6.矮脚顿地雷7.天宝蕉8.那龙香牙蕉9.河口香蕉10.开远香蕉11.台湾8号12.仙人蕉13.红达卡蕉14.粉蕉15.西贡蕉16.鸡蕉17.贡蕉第三章 香蕉果实的采后生理一、呼吸生理(一)香蕉果实本身的因素(二)贮运环境因素二、蒸发生理三、乙烯代谢(一)果实成熟度(二)伤害(三)贮藏温度(四)贮藏的气体条件四、化学组成的变化(一)碳水化合物(二)有机酸(三)维生素(四)含氮物质(五)芳香物质(六)单宁(七)色素(八)矿质元素(九)酶第四章 影响香蕉贮运的因素一、采前因素(一)香蕉本身因素(二)栽培技术措施(三)栽培的环境条件二、采后因素(一)香蕉呼吸强度(二)采后贮运环境(三)机械损伤第五章 香蕉贮运保鲜技术一、选择优良品种二、搞好采前管理三、无伤采运(一)适时采收(二)无伤采收(三)无伤运送四、去残存花器五、去轴落梳六、清洗修整七、挑选分级八、防腐保鲜九、包装十、预冷十一、贮藏(一)低温冷藏(二)气调贮藏(三)常温贮藏十二、运输(一)香蕉运输的基本要求(二)运输的方式十三、催熟(一)香蕉催熟的条件(二)影响香蕉催熟的因素(三)香蕉催熟方法十四、出库销售第六章 香蕉深加工技术一、香蕉汁的加工(一)香蕉汁加工的基本原理(二)香蕉汁加工的工艺流程(三)香蕉汁加工的工艺要点(四)产品质量标准二、香蕉酒的加工(一)果酒酿造原理(二)果酒酿造的工艺流程(三)香蕉果酒酿造的工艺要点(四)产品质量标准三、香蕉粉的加工(一)香蕉粉加工的原理(二)香蕉粉加工的工艺流程(三)香蕉粉加工的工艺要点(四)产品质量标准四、香蕉酱的加工(一)香蕉酱保藏的原理(二)香蕉酱加工的工艺流程(三)香蕉酱加工的工艺要点(四)产品质量标准五、香蕉果胶的提取(一)香蕉果胶提取的原理(二)香蕉果胶提取的工艺流程(三)香蕉果胶提取的工艺要点(四)产品质量标准附录附录一 乙烯吸收剂的制作方法附录二 药液的配制方法附录三 果汁含糖量的快速测定方法附录四 中华人民共和国国家标准(GB9827-88)香蕉

<<香蕉贮运保鲜及深加工技术>>

章节摘录

插图：二、香蕉生产中存在的问题香蕉是我国主要的热带果树，其产量占我国水果总产量的9%左右，位居第四，具有极重要的经济和社会价值。

但香蕉在生产和流通过程中存在许多问题，这些问题大大制约了香蕉生产的进一步发展。

（一）集约生产的规模小目前，我国香蕉生产大多数是千家万户零星分散种植，品种不统一，田间管理不统一，产品质量良莠不齐，难以集约化经营，难以在市场上打造知名品牌，巩固市场份额；同时，由于集约化生产规模小，难以开展道路、排灌等基础设施建设，致使香蕉的品质和运输过程中造成的机械伤成为阻碍香蕉业发展的“瓶颈”。

（二）香蕉产业的组织化程度低许多地区香蕉的销售多由外地老板上门收购，蕉农基本上属于被动等待。

即使主产区自发组织了一批农产品流通营销队伍，但规模小，经营分散，缺乏统一的管理，也没有与蕉农结成利益共同体。

在营销过程中，为了各自的利益，他们往往相互封锁信息，互相分割，难以抵御市场风险，特别是香蕉丰收年份和上市旺季，一些经销商欺行霸市，拼命压低价格，损害了蕉农的利益。

<<香蕉贮运保鲜及深加工技术>>

编辑推荐

《香蕉贮运保鲜及深加工技术》是由金盾出版社出版的。

<<香蕉贮运保鲜及深加工技术>>

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>