

<<果品的贮藏与保鲜>>

图书基本信息

书名：<<果品的贮藏与保鲜>>

13位ISBN编号：9787508259079

10位ISBN编号：7508259076

出版时间：2009-10

出版时间：金盾出版社

作者：林海

页数：266

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>

<<果品的贮藏与保鲜>>

内容概要

这是一本介绍果品贮藏与保鲜技术和方法的科普图书。

本书出版以来，深受广大读者欢迎，已重印12次，印数达12万册以上。

近年来，我国果品产业发展迅速，新的贮藏与保鲜技术不断涌现，原书中的部分内容已难以满足现代农业发展的新需要，为此，特对此书作了修订。

本次修订，对果品贮藏保鲜的新技术、新方法作了推介，贮藏保鲜的果品由25种增加到32种，对不符合绿色、健康、环保要求的化学药剂作了更新。

全书内容浅显易懂、科学实用，贮藏保鲜方法可圣排性强，适合果品经营者、贮运部门及有关专业户和家庭阅读使用。

<<果品的贮藏与保鲜>>

书籍目录

第一章 果品贮藏的基本知识一、果实采收后的生命活动与贮藏保鲜的关系（一）果实中主要成分的变化与贮藏保鲜（二）呼吸作用与贮藏保鲜（三）内源性乙烯及一些植物生长调节物质二、影响果实贮藏寿命的主要因素（一）果实内在因素（二）栽培管理因素（三）贮藏环境因素三、果品贮藏保鲜的方式（一）保鲜辅助措施（二）预冷（三）气调贮藏第二章 果品的贮藏保鲜一、苹果的贮藏与保鲜（一）采前的农业措施（二）采收（三）预冷（四）药剂防腐保鲜（五）贮藏方法二、梨的贮藏与保鲜（一）采前管理措施（二）采收与预冷（三）不同品种梨的耐贮性（四）梨的最适贮藏环境条件（五）贮藏方法（六）一些梨的贮藏保鲜技术三、山楂的贮藏与保鲜（一）山楂品种、采收与贮藏的关系（二）贮藏方法四、葡萄的贮藏与保鲜（一）适宜贮藏的葡萄品种（二）葡萄的采前管理（三）采收（四）预冷处理（五）库房消毒（六）贮藏方法（七）贮藏过程中的化学处理（八）一些葡萄的贮藏保鲜技术五、柿的贮藏保鲜与脱涩（一）不同品种柿的耐贮性（二）采收（三）贮藏方法（四）脱涩技术六、桃的贮藏与保鲜（一）桃的耐贮性（二）采收与贮前保鲜处理.....第三章 主要干果及瓜类的贮藏附录一 干湿球法测定空气相对湿度附录二 果实含糖量的测定（手持折光仪法）附录三 果品贮藏环境中氧气和二氧化碳含量的测定（奥氏气体分析仪法）

<<果品的贮藏与保鲜>>

编辑推荐

本书介绍了果品贮藏的基本原理，以及国内外近几年来一些成功的果品贮藏保鲜技术，详细叙述了苹果、柑橘、梨、桃、李、香蕉等32种果品的采收、贮藏、保鲜的多种方法。对有关防腐剂、保鲜纸、保鲜机的使用及其研制生产单位的信息，以及一些主要项目的测定方法，也作了一般介绍。

<<果品的贮藏与保鲜>>

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>