

<<果蔬贮藏保鲜实用技术问答>>

图书基本信息

书名：<<果蔬贮藏保鲜实用技术问答>>

13位ISBN编号：9787508270104

10位ISBN编号：750827010X

出版时间：2011-8

出版时间：金盾出版社

作者：张子德

页数：185

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>

<<果蔬贮藏保鲜实用技术问答>>

内容概要

《果蔬贮藏保鲜实用技术问答》以问答的形式主要介绍了果蔬贮藏保鲜的基本知识、果蔬采后商品化处理及运输、果蔬贮藏的方式及特点、主要果蔬的贮藏技术等内容。

内容包括苹果、梨、葡萄、柑橘、香蕉、猕猴桃、板栗、桃、枣、荔枝、芒果、菠萝、哈密瓜、大白菜、甘蓝、马铃薯、番茄、青椒、花椰菜、蒜薹、萝卜、洋葱、菜豆、芹菜和蘑菇等果蔬的贮藏技术。

内容丰富，通俗易懂，贴近生产实际，可操作性强。

《果蔬贮藏保鲜实用技术问答》适合果蔬专业种植户、贮藏运输者、生产和销售人员阅读参考。

<<果蔬贮藏保鲜实用技术问答>>

书籍目录

一、果蔬贮藏保鲜的基本知识1. 果蔬采收后有什么特点?2. 什么是果蔬的耐贮性和抗病性?为什么果蔬种类不同、品种不同,耐贮性和抗病性不同?3. 影响果蔬贮藏性能的生物因素主要有哪些?4. 影响果蔬贮藏性能的生态因素主要有哪些?5. 影响果蔬贮藏性能的农业技术因素主要有哪些?6. 从哪几方面衡量果蔬品质的优劣?7. 什么是果蔬的成熟和衰老?8. 果蔬在成熟和衰老过程中都发生哪些主要化学成分变化?这些化学成分变化对品质和耐贮性有哪些影响?9. 什么是果蔬的有氧呼吸和无氧呼吸?为什么在贮运过程中要尽量避免无氧呼吸的发生?10. 为什么果蔬在贮运过程中要尽量避免机械损伤?11. 乙烯的生理作用有哪些?生产中采取哪些措施对其进行调控?12. 什么是跃变型果实和非跃变型果实?了解果实的呼吸类型对贮运生产有什么指导意义?13. 常见的果蔬中,哪些属于跃变型?哪些属于非跃变型?14. 果蔬采后失水对品质和耐贮性有哪些影响?如何防止失水?.....二十七、芹菜的贮藏技术二十八、蘑菇的贮藏技术

<<果蔬贮藏保鲜实用技术问答>>

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>