第一图书网, tushu007.com

<<果蔬经营与商品化处理技术>>

图书基本信息

书名：<<果蔬经营与商品化处理技术>>

13位ISBN编号：9787530834701

10位ISBN编号：7530834703

出版时间：2003-9

出版时间：天津科学技术出版社

作者：李喜宏

页数：449

字数：352000

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

内容概要

果蔬商品过程是指将果蔬由初级产品变为商品，种植者从而获得效益的过程。
果蔬整个商品化处理过程是指果蔬从农产品转化为商品的过程中所经过的一系列技术处理，它包括采收、整理、分级、预冷、包装、打蜡、贮藏、运输、销售等。
通过这些处理能够改善外观形态，方便包装，同时保持果蔬质量，减少损失，使果蔬产品采后增值，提高其商品价值。
果蔬商品化处理的全部意义在于最大限度地减少果蔬采后在贮藏、运输和流通销售过程中质量和数量的损失，使果蔬产品采后增值，提高其商品价值。
果蔬商品化处理的全部意义在于最大限度地减少果蔬采后贮藏、运输和流通销售过程中质量和数量的损失，提供最优化的条件调控其生理状态，稳定并强化它们的商品性，以最优良的内在品质和最吸引人的外观满足消费者对果蔬颜色、风味、营养等各种各样的需求，从而稳固地保持它们在市场上的占有率和竞争力，保证取得最高经济效益。
因此，果蔬商品化处理水平的高低，是决定果蔬商品价值的主要因素，是增加市场竞争力的主要环节。

书籍目录

第一章 果蔬商品市场 一、市场与市场营销 二、果蔬商品市场流通 三、果蔬流通体系建设 四、常见果蔬的流通第二章 果蔬商品市场营销 一、市场营销策略 二、果蔬营销预测和决策方法第三章 果蔬品质的标准和感官鉴别 一、果蔬品质及其标准化 二、果蔬品质的仪器测定 三、鉴别品质的感官鉴别第四章 果蔬的采收 一、采收成熟度 二、最佳采收期 三、采收的方法第五章 晾晒和愈伤 一、晾晒 二、愈伤第六章 分级 一、整理与挑选 二、分级标准 三、分级方法第七章 预冷 一、预冷的概念 二、预冷的方法第八章 果蔬的贮藏 一、采后生理 二、果蔬贮藏的环境条境 三、果蔬贮藏场所 四、机械冷藏库的建造第九章 果蔬采后病害及其防治 一、生理性病害及防治 二、侵梁性病害及防治 三、果蔬虫害的防治第十章 果蔬的运输 一、果蔬对运输的要求 二、运输方式与工具 ……第十一章 脱涩、催熟、脱绿第十二章 清洗和涂被第十三章 果蔬的包装第十四章 净菜和切割蔬菜第十五章 果蔬货架管理附录1 中国果菜标准选编附录2 部分果品和蔬菜的感官鉴别参考文献

第一图书网, tushu007.com

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