

<<果品贮藏保鲜技术问答>>

图书基本信息

书名：<<果品贮藏保鲜技术问答>>

13位ISBN编号：9787533124045

10位ISBN编号：7533124049

出版时间：2006-6

出版时间：山东科学技术出版社

作者：于绍夫，宫美英 著

页数：97

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>

<<果品贮藏保鲜技术问答>>

内容概要

《果品贮藏保鲜技术问答》是社会主义新农村建设文库之一，介绍了苹果、梨、桃、李、杏、樱桃等果品的贮藏方法和技术，语言简洁明了，通俗易懂，既适合阅读自学，也方便专家重点讲授指导。

《社会主义新农村建设文库》充分体现了服务“三农”工作，适应农民“求富、求知”需求，努力把图书出版与农民致富奔小康结合起来，融入更多的科技、法律、市场经济等知识，使农民群众在满足文化娱乐需求的同时，从图书中学到更多致富本领。

<<果品贮藏保鲜技术问答>>

书籍目录

- 一、概述
- 1.为什么要搞好果品贮藏保鲜？
- 2.搞好果品贮藏保鲜要抓好哪些关键问题？
- 3.什么是“产地贮藏”？
为什么要搞好产地贮藏？
- 4.果实呼吸特性分几种类型？
有哪些主要差别？
- 5.什么是有氧呼吸？
什么是无氧呼吸？
- 6.贮藏果实怎样进行物质代谢和能量代谢？
- 7.果树品种遗传性与果实耐贮性有些什么关系？
- 8.栽培技术与果实的耐贮性有些什么关系？
- 9.贮藏环境与果实的耐贮性有些什么关系？
- 10.果实贮藏结束时，怎样处理贮藏库？
- 二、贮藏方法
- 11.什么是地沟贮藏？
有何优缺点？
- 12.什么是田间畦藏？
有何优缺点？
- 13.什么是窖藏？
有何优缺点？
- 14.什么是窑洞贮藏？
有何优缺点？
- 15.供贮藏果品用的窑洞有哪几种？
其性能如何？
- 16.什么是通风贮藏库贮藏？
有何优缺点？
- 17.什么是机械冷库贮藏？
有何优缺点？
- 18.什么是塑料薄膜小包装贮藏？
有何优缺点？
- 19.什么是大帐自然降氧贮藏？
有何优缺点？
- 20.什么是大帐充氮快速降氧贮藏？
有何优缺点？
- 21.什么是硅橡胶扩散窗气调贮藏？
有何优缺点？
- 22.怎样制作硅橡胶扩散窗袋（帐）？
- 23.什么是人工气调贮藏？
有何优缺点？
- 三、苹果贮藏
- 24.苹果为什么要强调适期采收？
- 25.怎样确定苹果的采收适期？
- 26.苹果怎样进行分期采收？
- 27.苹果怎样进行预冷？
- 28.苹果怎样进行地沟贮藏？
- 29.地沟贮藏苹果怎样进行“三期管理”？
- 30.怎样应用改良地沟加简易气调贮藏中晚熟品种的苹果？

<<果品贮藏保鲜技术问答>>

- 31.苹果怎样进行田间畦藏？
 - 32.苹果怎样进行窑洞贮藏？
 - 33.苹果怎样进行通风贮藏库贮藏？
 - 34.苹果怎样进行人工气调贮藏？
 - 35.苹果贮藏期间有哪些真菌病害和生理病害？
 - 36.苹果轮纹病是怎样发生的？怎样防治？
 - 37.苹果炭疽病是怎样发生的？怎样防治？
 - 38.苹果红腐病是怎样发生的？怎样防治？
 - 39.苹果青霉病是怎样发生的？怎样防治？
 - 40.苹果苦痘病是怎样发生的？
 - 41.怎样防治苹果苦痘病？
 - 42.苹果水心病是怎样发生的？怎样防治？
 - 43.苹果虎皮病是怎样发生的？怎样防治？
 - 44.怎样预防苹果贮藏果实的低温伤害、果肉褐变和二氧化碳中毒？
- 四、梨贮藏
- 45.怎样确定梨的采收适期？
 - 46.梨怎样进行预冷？
 - 47.梨怎样进行田间畦藏？
 - 48.梨怎样进行窑洞贮藏和通风贮藏库贮藏？
 - 49.梨怎样进行气调贮藏？
 - 50.梨怎样应用保鲜剂贮藏？
 - 51.梨炭疽病和轮纹病是怎样发生的？怎样防治？
 - 52.梨的贮藏生理病害有哪几种？怎样防治？
 - 53.鸭梨黑皮病是怎样发生的？怎样防治？
- 五、桃、李、杏、樱桃贮藏
- 54.怎样确定桃、李、杏的适宜采收期？怎样采收？
 - 55.怎样确定大樱桃的采收适期？
 - 56.大樱桃怎样进行分期采收？
 - 57.桃、李、杏有哪些贮藏特性？与贮藏保鲜有些什么关系？
 - 58.桃、杏怎样进行预冷？
 - 59.桃怎样进行冷库贮藏？
 - 60.桃怎样进行气调贮藏？
 - 61.冬雪蜜桃怎样进行半地下窖贮藏？
 - 62.怎样贮藏李果？
 - 63.大樱桃怎样进行预冷和渗钙处理？
 - 64.大樱桃怎样进行低温贮藏和减压贮藏？
 - 65.大樱桃怎样进行塑料薄膜小包装贮藏？
 - 66.大樱桃怎样利用硅橡胶窗袋（帐）进行气调贮藏？

<<果品贮藏保鲜技术问答>>

67.桃褐腐病是怎样发生、危害的？

怎样防治？

68.怎样防治杏软腐病？

69.怎样预防桃、杏贮藏期间的低温伤害？

六、葡萄贮藏70.怎样确定葡萄的采收期？

怎样采收？

71.葡萄贮藏要求哪些内外部条件？

72.葡萄为什么要预冷？

怎样预冷？

73.葡萄贮藏常用的防腐剂和保鲜剂有哪几种？

怎样使用？

74.葡萄怎样进行地沟贮藏？

75.葡萄怎样进行棚窖贮藏？

76.葡萄怎样进行窑窖贮藏？

77.葡萄怎样进行通风贮藏库贮藏？

78.葡萄怎样进行机械冷风库贮藏？

79.葡萄贮藏期间的气体伤害是怎样发生的？

怎样预防？

80.葡萄贮藏中脱粒是怎样发生的？

怎样预防？

81.葡萄的冷害是怎样发生的？

怎样预防？

82.葡萄灰霉病是怎样发生的？

怎样防治？

83.葡萄青霉病是怎样发生的？

怎样防治？

七、枣、柿贮藏84.怎样确定枣的采收期？

为什么要进行分期采收？

85.鲜枣怎样进行沙藏和塑料小包装贮藏？

86.鲜枣怎样进行机械冷风库贮藏？

贮藏期间怎样防治虫害？

87.干枣怎样进行囤藏、屋藏和缸藏？

88.干枣怎样进行气调贮藏？

怎样防治虫害？

89.柿怎样进行冻藏？

90.柿怎样进行气调贮藏？

八、栗、核桃、银杏贮藏91.板栗采收期与贮藏有些什么关系？

怎样确定板栗的采收适期？

92.板栗采收后应进行些什么处理？

93.板栗怎样进行沙藏？

94.板栗怎样进行沟藏？

95.板栗怎样进行缸藏和坛藏？

96.板栗怎样进行塑料薄膜袋（帐）贮藏？

97.板栗怎样进行冷藏和气调贮藏？

98.板栗贮藏中烂果的影响因素有哪些？

怎样防止烂果？

99.板栗贮藏中怎样防治虫害？

<<果品贮藏保鲜技术问答>>

- 100.板栗贮藏中怎样防止栗实发芽？
- 101.怎样确定核桃的采收适期？
采后应进行些什么处理？
- 102.怎样贮藏核桃？
- 103.银杏采收后应进行些什么处理？
- 104.怎样贮藏银杏种实？

<<果品贮藏保鲜技术问答>>

章节摘录

一、概述 1.为什么要搞好果品贮藏保鲜？

果品贮藏保鲜既是一门传统技术，也是一项包括多学科的，以尽力保持果品原有品质的现代化产业。

搞好果品贮藏保鲜，至少有以下几个方面的意义：（1）均衡供应：果品的消费具有“季产年销”的特点。

不同树种和品种的果品，都有其特定的成熟期，这就是果品的“季产”特点。但是，人们的消费需求，却是希望在“季产”的基础上，随时、随意地消费。在“季产”和“年销”这对矛盾中，唯有贮藏保鲜才会使之得以平衡。

（2）减少损耗：果品的成熟采收是有季节性的，人们的需求却是持续的。在果品集中成熟季节。

与果品旺销和持续需求之间，既有时间的差异，也有数量和质量的不同。

只有在基本保证果品质量的前提下，采取有效的贮藏措施，才会降低果品损耗（如失重、烂果等），又保证持续供应。

<<果品贮藏保鲜技术问答>>

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>