第一图书网, tushu007.com

<<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

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。

第一图书网, tushu007.com

<<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？

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？

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？

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？

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。

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