

<<柿果贮藏保鲜实用技术>>

图书基本信息

书名：<<柿果贮藏保鲜实用技术>>

13位ISBN编号：9787543325104

10位ISBN编号：7543325101

出版时间：2009-9

出版时间：李丽秀 天津科技翻译出版公司 (2009-09出版)

作者：李丽秀 编

页数：65

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>

<<柿果贮藏保鲜实用技术>>

前言

为响应国务院关于推进“高效富农、产业兴农、科技强农”政策的号召，帮助农民科学致富，促进就业，促进社会主义新农村建设和现代农业发展，我们组织编写了这套农民致富大型科普丛书——《农民致富大讲堂》。

本丛书立足中国北方农村和农业生产实际，兼顾全国农业生产的特点，以推广知识、指导生产、科学经营为宗旨，以多年多领域科研、生产实践经验为基础，突出科学性、实用性、新颖性。

语言通俗易懂，图文并茂，尽量做到“看得懂、学得会、用得上”。

本丛书涉及种植、养殖、农产品加工、农产品流通与经营、休闲农业、资源与环境等多个领域，使农民在家就可以走进专家的“课堂”，学到想要了解的知识，掌握需要的技能，解决遇到的实际难题。

<<柿果贮藏保鲜实用技术>>

内容概要

我国传统的柿子贮藏多采用利用自然条件进行存放，由于管理技术粗放，使得贮藏时间短，品质差，急需推广应用现代贮藏保鲜技术，并进行保鲜技术的标准化、规范化。

考虑到不同层次的人的需求，《柿果贮藏保鲜实用技术》从保鲜的基础知识入手，配以现代最新的保技术手段，面向生产第一线的贮运工作者和基层的技术人员，编写中结合我国国情，力求通俗易懂，先进性、实用性并重，可操作性强。

<<柿果贮藏保鲜实用技术>>

作者简介

李丽秀，女，47岁，副研究员。

1984年毕业于北京林业大学植物保护专业，早期从事生物技术、果树栽培及食用菌品种选育、栽培。近10年来从事果蔬保鲜技术为主体的信息管理、市场营销、技术培训、基地建设等工作，主持省部级课题5项，获得省部级科技奖励4项，撰写论文及著作20余篇。

<<柿果贮藏保鲜实用技术>>

书籍目录

第一章 我国柿子产业现状及主要品种、分布区一、我国柿产业发展状况二、品种及分布区第二章 柿果保鲜基本知识必读一、柿果的呼吸二、成熟与衰老三、植物激素四、蒸腾失水与结露第三章 柿果贮藏保鲜实用技术一、良好的果品质量是保鲜成功的先决条件二、鲜柿贮藏运销流程三、柿果常用的几种贮藏保鲜方法四、柿果贮藏中特别强调的几个问题五、鲜柿贮藏环境条件六、柿子贮藏中保鲜剂的应用七、柿果贮藏中易发生的问题与防治第四章 柿的脱涩一、柿子的脱涩机理二、影响脱涩的主要因素三、脱涩方法四、脱涩对柿果品质的影响五、简便易行柿果脱涩设施介绍第五章 柿饼的加工及保鲜技术一、柿饼的工厂化加工工艺二、影响柿饼贮藏因素三、柿饼的贮藏四、柿饼贮藏期病虫害与防治第六章 柿果贮藏最新保鲜手段介绍一、减压贮藏二、1-MCP在柿果贮藏保鲜中的应用

<<柿果贮藏保鲜实用技术>>

章节摘录

插图：1．有氧呼吸 有氧呼吸是在有氧供给的情况下，进行正常的呼吸作用。

如糖和有机酸被完全氧化成为二氧化碳和水，同时放出能量。

2．缺氧呼吸 缺氧呼吸是在氧气供应不足的情况下进行的呼吸，在果实中的有机物质不能被彻底氧化，而产生酒精、乙醛和乳酸等，同时放出少量的能量。

缺氧呼吸对果实贮藏不利。

这是因为缺氧呼吸时提供的能量少，果实要维持正常的生理活动所需的能量，就必须分解更多的基质，也就是要消耗更多的贮藏养分。

同时缺氧呼吸所产生的酒精、乙醛等，对果实的细胞组织起着毒害的作用，从而产生生理机能的障碍，使品质恶化，有时吃起来有酒精味，或发生病害。

因此，贮藏新鲜果实要尽量避免引起缺氧呼吸，并维持正常的呼吸机能。

通常情况下，大多数农产品贮藏期间氧气小于1%~5%即出现无氧呼吸。

有的农产品贮藏期间环境氧含量很大，但由于组织结构原因，也能产生无氧伤害。

如薯类，内层组织处在气体交换比较困难的位置，经常缺氧。

无氧呼吸无论整体还是局部，都是贮藏保鲜工作最忌讳的，是有害的。

因此，果蔬产品贮藏过程中，无论采取何种包装都应注意码堆方式，注意通风降温，防止贮藏环境氧气过低导致无氧呼吸的产生。

<<柿果贮藏保鲜实用技术>>

编辑推荐

《柿果贮藏保鲜实用技术》：农民致富大讲堂系列丛书，农民致富大讲堂

<<柿果贮藏保鲜实用技术>>

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>