

<<农产品实用保鲜技术（全3册）>>

图书基本信息

书名：<<农产品实用保鲜技术（全3册）>>

13位ISBN编号：9787543328990

10位ISBN编号：7543328992

出版时间：2011-4

出版时间：关文强 天津科技翻译出版公司 (2011-04出版)

作者：关文强 编

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>

## <<农产品实用保鲜技术（全3册）>>

### 内容概要

《农产品实用保鲜技术(套装全3册)》根据我国果蔬产业生产实践，结合我国国情，阐述了从田间到消费者餐桌整个流通过程的果蔬质量安全及控制的原理、技术和管理体系，主要包括：果蔬质量安全的概念与现状，果蔬采后流通过程中引起质量安全问题的因素和来源，果蔬贮运保鲜过程中质量安全控制关键技术，国内外广泛采用的果蔬质量安全控制技术体系的应用等。

<<农产品实用保鲜技术（全3册）>>

作者简介

关文强，先后在西北农林科技大学食品科学与工程学院和天津大学化工学院获硕士和博士学位，北京奥运会火炬手，美国农业部东部研究中心访问学者，现任国家农产品保鲜工程技术研究中心主任助理，副研究员。

主编《果蔬物流保鲜技术》，参编《果蔬保鲜手册》、《果蔬经营与商品化处理技术》、《果蔬薄膜保鲜技术》等。

## &lt;&lt;农产品实用保鲜技术 (全3册)&gt;&gt;

## 书籍目录

《农产品实用保鲜技术：果蔬贮运保鲜过程中的质量与安全控制技术》目录：第一章果蔬质量安全的概念与现状 一、果蔬的质量 二、果蔬的安全 三、我国果蔬质量与安全存在的问题 1.腐烂多，效益低 2.农药残留超标，影响出口 3.食品安全事件增多，危害人类健康 四、对策 第二章影响果蔬采后质量安全的因素 一、生物因素 1.引起果蔬腐烂的主要病原菌 2.引起果蔬品质下降的生理生化因素 3.引起人类疾病的病原菌 4.寄生虫 5.病毒 二、化学因素 1.影响质量的化学因素 2.影响安全的化学因素 三、物理因素 1.影响质量的物理因素 2.影响安全的物理因素 第三章果蔬贮运过程中质量安全控制技术 一、采前管理 1.提高果蔬质量的管理 2.提高果蔬安全性的管理 二、采收 1.采收成熟度 2.采收方法 三、挑选与分级 1.整理与挑选 2.分级标准 3.分级方法 四、清洗 五、催熟和脱涩 1.催熟 2.脱涩 六、包装 1.包装的分类 2.果蔬包装的标准与标识 3.包装场所管理 七、预冷 1.冷库预冷 2.水冷 3.真空冷却 4.碎冰冷却 八、涂膜和打蜡 九、贮藏 1.简易贮藏 2.机械冷藏 3.气调贮藏 4.减压贮藏 5.冰温贮藏 6.防腐保鲜剂的使用 十、运输 1.运输方式 2.工具 3.果蔬运输的组织 4.运输中的管理要点 十一、销售 1.水果的货架销售特点 2.水果的货架生理与寿命 3.销售管理 十二、消费 第四章果蔬的质量安全控制管理体系 一、危害分析与关键控制点（HACCP）体系 二、基于HACCP的良好农业规范（GAP） 1.概念与现状 2.主要内容 三、良好生产操作规范（GMP） 四、卫生标准操作程序（SSOP） 五、ISO22000标准 六、大葱生产企业安全控制体系应用的评价实例 七、果蔬贮运保鲜的HACCP应用实例（鲜食葡萄） 1.鲜食葡萄采后保鲜工艺路线 2.鲜食葡萄从田间到餐桌的危害分析 3.鲜食葡萄贮运保鲜中的质量关键控制点 4.鲜食葡萄质量安全的HACCP计划 ..... 《农产品实用保鲜技术：板栗贮藏保鲜实用技术》 《农产品实用保鲜技术：食用菌保鲜及商品化处理技术》

## &lt;&lt;农产品实用保鲜技术（全3册）&gt;&gt;

## 章节摘录

版权页：插图：（3）蒸腾失水 水分是果蔬的主要成分，是影响果蔬嫩度、鲜度和味道的重要组成部分，与果蔬的风味品质有密切关系。

果蔬中水的含量依果蔬种类和品种而异，大多数的果蔬组成中水分占80%~90%。

西瓜、草莓、番茄、黄瓜可达90%以上。

含水分较低的如山楂也占65%左右。

水分的存在是植物完成生命活动过程的必要条件。

果蔬采后，因有蒸腾作用而在贮藏和运输中会失水萎蔫，蒸腾失水受果蔬表面组织结构的影响很大，与果蔬的耐贮性显著也相关。

一般情况下，易腐果蔬失水5%就会出现萎蔫和皱缩。

通常在温暖、干燥的环境中几小时，大部分果蔬都会出现萎蔫。

有些果蔬虽然没有达到萎蔫程度，但是失水已影响到果蔬的口感、脆度、颜色和风味；破坏正常的代谢过程，加速器官的衰老和脱落；降低果品蔬菜的耐贮性和抗病性。

因此，果蔬采后贮藏过程中要控制失水，保持产品品质，延长产品保鲜期。

控制果蔬蒸腾失水的措施：降低温度；提高湿度；控制空气流动；包装，打蜡或涂膜。

（4）休眠发芽 水分蒸腾减少，生命进入相对静止状态，这就是所谓的休眠。

休眠是植物在完成营养生长或生殖生长以后，为渡过严寒、酷暑、干旱等不良的环境，在长期的系统发育中形成的一种生命活动几乎停止的特性。

休眠后果蔬的呼吸作用减缓，一切生命活动进入相对静止的状态，对不良环境的抵抗能力增加。

因此，对果蔬贮藏来说，休眠是一种有益的生理现象。

具有休眠期的果蔬主要有大蒜、洋葱、马铃薯、板栗等，不同种类的果蔬休眠期的长短不同。

大蒜的休眠期为60~80天，一般夏至收获后到9月中旬后芽子开始萌动；马铃薯的休眠期为2~4个月；

洋葱的休眠期为1.5~2.5个月；板栗采后有1个月的休眠期。

生理休眠一般经历如下历程：休眠前期（休眠诱导期） 生理休眠期（深休眠期） 休眠苏醒期（休眠后期） 发芽。

果蔬在休眠期过后遇到适宜条件就会萌芽，从而使产品的重量减轻，品质下降。

如马铃薯的休眠期过后发芽时，不仅表面皱缩，而且产生一种生物碱（龙葵素），食用时对人体有害；洋葱、大蒜和生姜发芽后肉质会变空、变干，失去食用价值。

因此必须设法控制休眠，防止发芽，延长贮藏期。

目前延长休眠期的方法主要有低温、低氧和高二氧化碳处理、生长调节剂处理、辐照处理等。

3.引起人类疾病的病原菌 水果蔬菜在生产及加工过程中会沾染来自人和动物及其排泄物的致病微生物如大肠杆菌、志贺菌、李斯特菌、沙门菌、金黄色葡萄球菌等，这些致病微生物是导致发生大规模突发性食源疾病的根源，对人体健康的危害后果是非常严重的。

<<农产品实用保鲜技术（全3册）>>

编辑推荐

《农产品实用保鲜技术(套装全3册)》技术实用，适用于新鲜果蔬的生产、贮藏保鲜、经营、配送、管理的农户、企业技术人员阅读参考。

<<农产品实用保鲜技术（全3册）>>

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>