第一图书网, tushu007.com

<<蒜薹蒜头及洋葱贮运保鲜实用技术>>

图书基本信息

书名：<<蒜薹蒜头及洋葱贮运保鲜实用技术>>

13位ISBN编号：9787801676054

10位ISBN编号：780167605X

出版时间：2004-1

出版时间：中国农业科技出版社

作者：王善广

页数：120

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

我国已是世界蔬菜、果品产量的第一大国。
蔬菜产量4，4亿吨，水果产量已愈6千万吨，两者相加已超过粮食总产量。
在果蔬产品的国内市场流通货币量上，也是遥遥领先于粮食。
可以说，园艺产业无论从产量和产值上都是我国种植业上的第一大产业。
国内外专家普遍认为，园艺产品从种植到采收，从采前到采后的包装、运输、贮藏、加工都要附加很多的手工劳动，属劳动序密集型产业。
在发达国家的市场上，其价格普遍高于粮食价格，甚至是粮食价格的数倍。
果品、蔬菜等园艺产品是中国加入世贸组织以后，最具出口潜势的农产品。
长期以来，我国果蔬产品的保鲜与加工产业十分滞后，果品、蔬菜基本是“季产季销”、“地产地销”，“贮不进，运不出”已成为“卖果难”、“卖菜难”的主要结症之一。
一些有远见卓识的果农、菜农充分利用当地自然优势和果蔬产品优势，大力发展果蔬贮运保鲜，抓得早，抓得好，增加了一大笔收入，还拉动了当地果蔬产业的发展。
如辽宁省北宁市郭景厦率先于1995年建起了该市第一座微型冷库，当年建库贮巨峰葡萄，当年就收回了建库投入的4万元成本，还盈利2万余元。
“一石激起千层浪”，他所在的常兴店镇建起了由500余座冷库组成的微型冷库一条街，形成了远近闻名的冬贮葡萄批发市场，该市葡萄面积从2000余公顷跃升到10000公顷，冬贮量达10万吨，果农高兴地说：“我种了一茬葡萄，冬贮后又等于收了一茬葡萄的钱”。

书籍目录

第一章 蒜薹贮运保鲜技术一、概述（一）蒜薹营养与药用价值（二）我国蒜薹生产现状及产地（三）我国蒜薹贮藏史与现状（四）我国蒜薹产业中存在的问题二、蒜薹采后生理（一）蒜薹采后的呼吸作用（二）蒜薹采后的乙烯代谢（三）蒜薹采后的蒸腾作用三、影响贮藏蒜薹品质的因素（一）采收时期（二）气候条件（三）品种、产地和营养成分（四）采收（五）收购与运输（六）预冷（七）贮藏温度（八）气体成分（九）湿度四、蒜薹贮藏中易出现的问题及防治措施五、蒜薹适宜的贮藏条件六、蒜薹贮藏方法（一）冰窖贮藏（二）机械制冷加简易气调贮藏七、蒜薹简易气调保鲜技术要点（一）贮前准备（二）蒜薹的采收、收购和运输（三）加工整理（四）预冷与防腐保鲜处理（五）装袋与扎口（六）贮藏期管理第二章 蒜头贮运保鲜技术一、概述二、大蒜蒜头生物学特性及品种特性三、蒜头采后生理四、影响蒜头贮藏的因素五、蒜头贮藏中的问题及防治六、蒜头贮藏方法七、机械冷藏库贮藏蒜头技术要点八、新鲜蒜头贮藏方法要点九、大蒜头出口质量标准第三章 洋葱保鲜贮运技术一、概述（一）洋葱的营养和医疗价值（二）洋葱生产情况……

编辑推荐

果品类　　果蔬保鲜贮藏设施的建造、使用和维护　　果蔬贮运病害防治技术　　葡萄贮运保鲜实用技术　　苹果、梨、山楂贮运保鲜实用技术　　桃、李、杏、樱桃贮运保鲜实用技术　　鲜枣贮运保鲜实用技术　　柿、核桃、板栗贮运保鲜实用技术　　猕猴桃贮藏保鲜技术　　蔬菜类　　蒜薹、蒜头及洋葱贮运保鲜实用技术　　根茎类蔬菜贮运保鲜实用技术　　番茄、辣椒、豆角贮运保鲜实用技术　　瓜果与瓜菜类蔬菜贮运保鲜　　实用技术

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