

<<蒜薹 蒜头 洋葱贮运保鲜>>

图书基本信息

书名：<<蒜薹 蒜头 洋葱贮运保鲜>>

13位ISBN编号：9787801679871

10位ISBN编号：7801679873

出版时间：2006-10

出版时间：农业科技

作者：吴远彬

页数：111

字数：98000

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>

<<蒜薹 蒜头 洋葱贮运保鲜>>

内容概要

丹心终不改，白发为谁生。

科技工作者历来具有忧国忧民的情愫。

党的十六届五中全会提出建设社会主义新农村的重大历史任务，广大科技工作者更加感到前程似锦、责任重大，纷纷以实际行动担当起这项使命。

中国农村技术开发中心和中国农业科学技术出版社经过努力，在很短的时间里就筹划编撰了《新农村建设系列科技丛书》，这是落实胡锦涛总书记提出的“尊重农民意愿，维护农民利益，增进农民福祉”指示精神又一重要体现，是建设新农村开局之年的一份厚礼。

贺为序。

新农村建设重大历史任务的提出，指明了当前和今后一个时期“三农”工作的方向。

全国科学技术大会的召开和《国家中长期科学技术发展规划纲要》的发布实施，树立了我国科技发展史上新的里程碑。

党中央国务院做出的重大战略决策和部署，既对农村科技工作提出了新要求，又给农村科技事业提供了空前发展的新机遇。

科技部积极响应中央号召，把科技促进社会主义新农村建设作为农村科技工作的中心任务，从高新技术研究、关键技术攻关、技术集成配套、科技成果转化和综合科技示范等方面进行了全面部署，并启动实施了新农村建设科技促进行动。

编辑出版《新农村建设系列科技丛书》正是落实农村科技工作部署，把先进、实用技术推广到农村，为新农村建设提供有力科技支撑的一项重要举措。

这套丛书从三个层次多侧面、多角度、全方位为新农村建设提供科技支撑。

一是以广大农民为读者群，从现代农业、农村社区、城镇化等方面入手，着眼于能够满足当前新农村建设中发展生产、乡村建设、生态环境、医疗卫生实际需求，编辑出版《新农村建设实用技术丛书》；二是以县、乡村干部和企业为读者群，着眼于新农村建设中迫切需要解决的重大问题，在新农村社区规划、农村住宅设计及新材料和节材节能技术、能源和资源高效利用、节水和给排水、农村生态修复、农产品加工保鲜、种植、养殖等方面，集成配套现有技术，编辑出版《新农村建设集成技术丛书》；三是以从事农村科技学习、研究、管理的学生、学者和管理干部等为读者群，着眼于农村科技的前沿领域，深入浅出地介绍相关科技领域的国内外研究现状和发展前景，编辑出版《新农村建设重大科技前沿丛书》。

该套丛书通俗易懂、图文并茂、深入浅出，凝结了一批权威专家、科技骨干和具有丰富实践经验的专业技术人员的心血和智慧，体现了科技界倾注“三农”，依靠科技推动新农村建设的信心和决心，必将为新农村建设做出新的贡献。

科学技术是第一生产力。

《新农村建设系列科技丛书》的出版发行是顺应历史潮流，惠泽广大农民，落实新农村建设部署的重要措施之一。

今后我们将进一步研究探索科技推进新农村建设的途径和措施，为广大科技人员投身于新农村建设提供更为广阔的空间和平台。

“天下顺治在民富，天下和静在民乐，天下兴行在民趋于正。

”让我们肩负起历史的使命，落实科学发展观。

以科技创新和机制创新为动力，与时俱进、开拓进取，为社会主义新农村建设提供强大的支撑和不竭的动力。

<<蒜薹 蒜头 洋葱贮运保鲜>>

作者简介

吴远彬，男，研究员，1958年1月生。
于1986年和2003年在中国农业大学先后获硕士和博士学位。
1986年到1999年在山西农业大学食品学院从事教学和科研工作，1992年获山西省青年学科带头人，1993—1999年任山西农业大学食品学院副院长、院长。
现任国家农产品保鲜工程技术研究中心副主任，兼任中国园艺学会产后与技术分会副会长，天津科技大学硕士生导师。
从事果蔬等农产品产后贮运加工的教学、科研及科技推广工作20年多年，在果蔬贮运保鲜理论和采后保鲜技术；冷库设计、建造和制冷技术；臭氧保鲜技术的研究和应用方面有较深的造诣。
主持并参与国家和省部级科研项目多项，获二等以上奖励4项，发表论文50余篇，编写出版著作共7部。

<<蒜薹 蒜头 洋葱贮运保鲜>>

书籍目录

一、蒜薹贮运保鲜技术 (一)概述 (二)蒜薹采后生理 (三)影响贮藏蒜薹品质的因素 (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 (七)蒜薹简易气调保鲜技术要点二、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三、洋葱贮运保鲜技术 (一)概述 (二)洋葱的生物学特性及品种特性 (三)采后洋葱生理作用 (四)影响洋葱贮藏的因素 (五)洋葱贮藏中的问题及防治 (六)洋葱适宜的贮藏条件 (七)洋葱的贮藏方法 (八)机械冷藏方法 (九)适合出口的洋葱品种及质量

<<蒜薹 蒜头 洋葱贮运保鲜>>

编辑推荐

“新农村建设实用技术丛书”通俗易懂、图文并茂、深入浅出，凝结了一批权威专家、科技骨干和具有丰富实践经验的技术人员的心血和智慧，体现了科技界倾注“三农”，依靠科技推动新农村建设的信心和决心，必将为新农村建设做出新的贡献。

《蒜薹 蒜头 洋葱贮运保鲜》为丛书“农产品加工系列”中的一本，主要介绍了蒜薹、蒜头、洋葱的贮运保鲜技术。

《蒜薹 蒜头 洋葱贮运保鲜》适合广大农民群众及技术院校师生阅读参考。

<<蒜薹 蒜头 洋葱贮运保鲜>>

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>