

<<荔枝贮运保鲜技术>>

图书基本信息

书名：<<荔枝贮运保鲜技术>>

13位ISBN编号：9787806199886

10位ISBN编号：7806199888

出版时间：2000-10

出版时间：广西科学技术出版社

作者：林鉴钊

页数：50

字数：36000

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>

<<荔枝贮运保鲜技术>>

内容概要

本书主要介绍我国特别是广西主要荔枝品种，荔枝果实的形态结构与荔枝保鲜的关系，采后生理，各种保鲜技术和新型保鲜剂94623-2的研制与应用。

保鲜剂94623-2研制成功与荔枝果实的形态结构研究密切相关。

以往人们多从生理、生化方面去研究采后的荔枝与质量有关的变化，但这还不够，因为植物体的一切生命活动、生化反应都是在细胞中进行的，而荔枝果实由多细胞构成，并由各种细胞组合成组织，由各种组织协同完成果实的一切生命活动，因此，研究荔枝果实的形态结构，尤其是从显微水平（细胞水平）对果皮进行系统、全面的研究，不仅知道采后荔枝果皮发生什么变化，而且知道变化发生在什么地方，这对于怎样控制变化的发生，无疑增加了更多的认识。

在前人的基础上，博采众长，于是研制成功94623-2系列保鲜剂。

该类保鲜剂科学、实用，具有防止水分蒸发、防腐、防止病理性病害发生和延缓细胞衰老的作用，对于是、中、迟熟的荔枝品种，在常温条件下，静态和动态贮藏、储运试验表明，保鲜效果良好。

广西荔枝种植地域比较分散，在还没有条件使用低温、气调保鲜技术和冷链储运技术的情况下，利用94623-2保鲜剂处理荔枝，在常温下保鲜，比较符合当前实际情况。

<<荔枝贮运保鲜技术>>

书籍目录

一、荔枝贮运保鲜与荔枝品种的关系 (一) 我国的荔枝品种 (二) 广西的荔枝品种二、荔枝果实的化学组成及形态结构 (一) 荔枝果实的化学组成 (二) 荔枝果实的形态结构三、荔枝的采后和贮藏生理 (一) 荔枝果皮褐变 (二) 荔枝果实的呼吸作用 (三) 荔枝果肉成分变化 (四) 荔枝果实的水分蒸发 (五) 荔枝贮藏中的生理失调四、荔枝的采收与贮藏保鲜 (一) 荔枝的成熟度 (二) 采收方法 (三) 保鲜技术五、荔枝保鲜剂94623-2的研制与应用 (一) 保鲜剂94623-2的新颖性 (二) 工艺流程与工艺原理 (三) 94623-2的质量与优点 (四) 使用方法与效果

<<荔枝贮运保鲜技术>>

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>