

<<水果蔬菜花卉气调贮藏及采后技术>>

图书基本信息

书名：<<水果蔬菜花卉气调贮藏及采后技术>>

13位ISBN编号：9787810661522

10位ISBN编号：7810661523

出版时间：2000-01

出版时间：中国农业大学出版社

作者：杜玉宽，杨德兴 主编

页数：381

字数：630000

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>

## <<水果蔬菜花卉气调贮藏及采后技术>>

### 内容概要

本书是一本现代果蔬花卉气调贮藏和采后处理的专著。

全书共分八章，分别对目前国际上流行的气调贮藏工艺、采后处理技术、经营管理模式、营销促销手段、国内外果蔬标准以及80余种果蔬花卉的采后处理方法作了详细介绍。

同时还对气调和采后处理设备作了简介。

本书图文并茂、内容翔实、可操作性强，可供从事园艺产品生产、贮运、经营的工作人员学习参考之用，也可供有关科研、教学工作者参考。

## 书籍目录

1 气调贮藏 1.1 气调贮藏的基本原理和特性 1.2 气调库及其主要设备 1.3 气调贮藏的效果 1.4 影响气调贮藏的主要因素 1.5 气调贮藏注意事项2 采收及采后处理 2.1 采收及采后处理的基本原则 2.2 采收及采后处理的主要内容 2.3 运输 2.4 批发与零售 2.5 果品气调贮藏主要指标的测定方法 2.6 果品采后处理流程3 经营管理与销售 3.1 经营管理 3.2 营销4 温带果品的采后处理 4.1 苹果 4.2 梨 4.3 葡萄 4.4 猕猴桃 4.5 柿子 4.6 桃 4.7 杏 4.8 李 4.9 石榴 4.10 樱桃 4.11 草莓 4.12 无花果 4.13 鲜枣 4.14 板栗 4.15 核桃 4.16 干枣的贮藏5 热带、亚热带果品的采后处理 5.1 柑橘 5.2 香蕉 5.3 荔枝 5.4 龙眼 5.5 菠萝 5.6 芒果 5.7 枇杷 5.8 番木瓜 5.9 柠檬6 瓜类的采后处理7 蔬菜的采后处理8 切花的采后处理附录1 中国果菜标准选编 一 蒜苗 (GB8866 - 88) 二 香蕉 (GB9827 - 88) 三大白菜 (GB10472—89) 四 鲜梨 (GB10650 - 89) 五 鲜苹果 (GB10651—89) 六 鲜柑橘 (GB/T12947—91) 七 鲜枇杷果 (GB/T13867 - 92) 附录2 国外果菜标准选编 一 梨——冷藏指南 (ISO1134—1980) 二 苹果——冷藏指南 (ISO1212—1976) 三 柑橘类水果——贮藏指南 (ISO3631—1978) 四 水果和蔬菜——气调贮藏规则与技术 (ISO6949 - 1988) 五 苹果——气调贮藏 (ISO8682 - 1987) 附录3 有关数据与表格 一 法定计量单位与非法定计量单位换算关系 二 部分水果气调贮藏参数 三 果蔬发生低温病害的温度及症状 四 新鲜果实的运输和装载温度 五 不同种类的果实、蔬菜的蒸腾特性 六 蔬菜的最适贮藏条件、贮藏时间和特性值 七 水果的最适贮藏条件、贮藏时间和特性值 八 蔬菜的呼吸热 九 水果的呼吸热 十 各种气温相对湿度下的露点温度 十一 温、湿度换算表 十二 常用绝热材料简介 十三 常用植物激素名称缩写 十四 常用切花保鲜剂配方 十五 切花、切叶、球根、插条和其它苗木的贮藏条件 十六 国际贸易中苹果专用度量衡参考文献

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>