第一图书网, tushu007.com

<<荔枝.龙眼采后处理及保鲜贮运彩色图说>>

图书基本信息

书名：<<荔枝.龙眼采后处理及保鲜贮运彩色图说>>

13位ISBN编号：9787109087651

10位ISBN编号：7109087654

出版时间：2003-12

出版时间：中国农业出版社

作者："吴振先,季作梁,陈维信"

页数：67

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

本书简要地介绍了荔枝、龙眼贮藏保鲜的原理和贮运技术。
包括采后生理、采后病理及从采收前的管理因素采收及采后的一系列技术环节作详细的描述，特别是附有许多照片，文字易懂，图方并茂，便于读者应用参考。
可供果农、技术员、水果营销者、批发市场管理人员及大专院校园专业师生参考。

书籍目录

序前言一、 概述二、 荔枝采后商品化处理与贮运保鲜（一） 采收1.采收成熟度的确定2.采收时间3.采收方法（二） 挑选（三） 分级（四） 药物处理1.防腐剂2.二氧化硫或硫制剂3.植物生长调节剂4.涂膜剂（五） 预冷1.预冷的目的和作用2.预冷的方法（六） 包装（七） 贮藏1.荔枝的贮运特性2.荔枝的贮运病害3.影响贮藏效果的因素4.贮藏保鲜方法（八） 运输1.普通货车运输2.铁路运输3.泡沫箱包装运输4.集装箱5.空运（九） 检疫处理（十） 销售三、 龙眼采后商品化处理与贮运保鲜（一） 采收1.龙眼采收的要求2.采收成熟度的确定3.采收时间4.采收方法（二） 挑选（三） 分级（四） 药物处理1.防腐剂处理2.二氧化硫处理（五） 预冷（六） 包装（七） 贮藏（八） 运输（九） 销售参考文献

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