

<<安全优质蔬菜水果贮藏与运输指南>>

图书基本信息

书名：<<安全优质蔬菜水果贮藏与运输指南>>

13位ISBN编号：9787109095885

10位ISBN编号：7109095886

出版时间：2005-4

出版时间：中国农业出版社

作者：冯双庆

页数：117

字数：143000

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>

<<安全优质蔬菜水果贮藏与运输指南>>

内容概要

水果蔬菜富含人身必须的维生素、纤维质，是我们日常生活中必不可少的食品。《安全优质蔬菜水果贮藏与运输指南》为你介绍了果蔬运输、果蔬保鲜处理、果蔬贮藏、果蔬包装、果蔬分级等果蔬生产加工方面的基本知识，是一本果蔬生产加工从业人员的优秀指导书。

<<安全优质蔬菜水果贮藏与运输指南>>

书籍目录

序第一章 引起果蔬贮运中品质变化的基本知识 一、果蔬的色泽、风味、营养及在贮运中的变化 (一) 水分 (二) 碳水化合物 (三) 有机酸 (四) 色素 (五) 维生素和矿物质 二、引起果蔬贮运中成熟、衰老、腐烂的原因 (一) 呼吸作用对果蔬的影响 (二) 果蔬成熟和衰老的影响 (三) 果蔬的失水与控制方法 (四) 果蔬的冷害 (五) 果蔬的休眠及控制方法第二章 果蔬贮运前后的商品化处理 一、果蔬商品化处理的内容 二、果蔬的采收和分级 (一) 采收、挑选、修整及清洗 (二) 分级 三、保鲜处理 (一) 化学处理 (二) 物理处理 四、果蔬的包装与预冷 (一) 包装 (二) 预冷 五、果蔬的其他采后处理 (一) 愈伤 (二) 催熟 (三) 脱涩 (四) 涂膜或打蜡第三章 果蔬的运输 一、影响运输的主要因素 (一) 振动 (二) 温度 (三) 湿度 (四) 气体成份 (五) 包装 (六) 搬运 二、运输包装 三、运输方工 四、运输工具 (一) 普通卡车 (二) 冷藏车 (三) 集装箱第四章 果蔬的主要贮藏 (一) 堆藏 (二) 沟藏 (三) 假植贮藏 (四) 冻藏 (五) 窖藏 (六) 自然通风库贮藏...第五章 果蔬的贮运保鲜技术后记

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>