<<荔枝 龙眼 杧果采后处理与贮运保鲜

图书基本信息

书名: <<荔枝 龙眼 杧果采后处理与贮运保鲜技术>>

13位ISBN编号:9787109117693

10位ISBN编号:7109117693

出版时间:2007-8

出版时间:中国农业

作者: 苏伟强

页数:74

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 龙眼 杧果采后处理与贮运保鲜

内容概要

《荔枝 龙眼 杧果采后处理与贮运保鲜技术》编写过程中得到了广西科学研究与技术开发计划项目"荔枝、龙眼鲜果出口关键技术研究与示范"(编号:桂科攻0630007-2A2)课题的资助。 为普及我国热带亚热带水果采后处理、贮运或贮藏保鲜技术,促进我国水果保鲜事业的发展。

<<荔枝 龙眼 杧果采后处理与贮运保鲜

书籍目录

前言第一章 荔枝第一节 采前因素对果实质量和耐贮性的影响一、品种二、生态因素三、农业技术 因素第二节 果实的采收及采后商品化处理一、采收前的准备工作二、果实的采收成熟度标准及采收 时间三、整形挑选四、分级五、药物处理六、包装第三节 预冷一、预冷的目的和作用二、预冷的方 法第四节 贮运技术一、贮藏技术二、运输技术第五节 贮运期病害的防治一、生理病害二、侵染性 贮运后的处理技术一、卸车和贮藏二、挑选、再包装三、果品货架的管理第二章 第一节 采前因素对果实质量和耐贮性的影响一、品种二、生态因素三、农业技术因素第二节 的采收及采后商品化处理一、采收前的准备工作二、果实的采收成熟度标准及采收时间三、整形挑选 四、分级五、药物处理六、包装第三节 预冷一、预冷的目的和作用二、预冷的方法第四节 术一、贮藏技术二、运输技术第五节 贮运期病害的防治一、生理病害二、侵染性病害第六节 后的处理技术一、卸车、尽快销售或贮藏二、挑选、再包装三、龙眼鲜果陈列到销售店展示,宣传与 管理四、龙眼鲜果在货架期的管理第三章 杧果第一节 采前栽培对杧果品质及贮运保鲜的影响一、 采前栽培因素对杧果品质及贮运保鲜的影响二、环境因素对柱果品质及贮运保鲜的影响第二节 果实 的采收及预处理一、果实的采收成熟度及采收时间二、预处理第三节 采收后商品化处理一、田间装 运及卸果二、预选及洗果三、分级四、防腐保鲜处理技术五、涂蜡六、包装第四节 贮运技术一、贮 运条件二、贮藏保鲜方法三、运输四、低温冷链运输系统第五节 贮运期病害的防治一、生理性病害 二、侵染性病害第六节 贮运后的处理技术一、催熟二、挑选、再包装第七节 货架管理与销售一、 上架前的准备及展示二、货架的管理

<<荔枝 龙眼 杧果采后处理与贮运保鲜

编辑推荐

《荔枝 龙眼 杧果采后处理与贮运保鲜技术》作者在参考应用国内外研究成果和相关资料的基础上,结合多年的生产实践经验编写这本小册子,力求实用性和可操作性,供广大果农、基层技术人员与水果经营者参考。

<<荔枝 龙眼 杧果采后处理与贮运保鲜

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