

<<果蔬产地保鲜与病害防治530问>>

图书基本信息

书名：<<果蔬产地保鲜与病害防治530问>>

13位ISBN编号：9787122020239

10位ISBN编号：7122020231

出版时间：2008-4

出版单位：化学工业出版社

作者：高海生，李汉臣 主编

页数：323

字数：282000

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>

<<果蔬产地保鲜与病害防治530>>

内容概要

本书作者总结了多年来从事果品蔬菜贮藏保鲜技术工作的经验和科研成果，并收集了部分新的实用技术资料，以通俗易懂的问答形式，系统介绍了果蔬产地贮藏保鲜先决条件、设施条件，果蔬产地的商品化处理与贮藏保鲜，南方水果、北方水果、主要干果、常见瓜果的产地贮藏保鲜技术与贮藏期病害防治技术，介绍了叶菜类、果菜类、茎菜类、根菜类蔬菜及食用菌产地贮藏保鲜与贮藏期病害防治技术，以及常见果蔬保鲜剂的配制与使用技术等，概括为530问。

重点放在以自然冷源进行降温贮藏的“产地贮藏保鲜技术”和“贮藏期病害防治技术”上。

在病害防治方面，力求使果蔬生产与贮藏环境相结合，使生产者投入成本低、见效快、技术容易掌握，一些贮藏保鲜技术当年使用、当年见效、当年获利。

本书可供果树（经济林）、蔬菜种植业者、经销人员、市场管理人员及各级农业技术人员阅读，并可作为大中专院校及职业院校相关专业师生参考。

<<果蔬产地保鲜与病害防治530>>

书籍目录

- 一、果蔬产地贮藏保鲜先决条件
1. 果蔬的呼吸作用有几种类型？
2. 影响果蔬呼吸作用的因素有哪些？
3. 果蔬呼吸与贮藏的关系如何？
4. 为什么说降低贮温是果蔬贮藏保鲜的首要措施？
5. 水分散失对果蔬贮藏的影响有哪些？
6. 影响果蔬水分散失的因素及控制散失的措施有哪些？
7. 果蔬贮藏中如何保持较高的环境湿度？
8. 有的蔬菜有休眠现象，是怎样一回事？
- 如何利用休眠现象防止蔬菜采后发芽？
9. 果蔬产品入贮时如何把住质量关？
10. 果蔬贮藏中的“出汗”或“结露”是怎么一回事？
- 如何防止这种现象的发生？
11. 什么是水果的冷害？
- 冷害的症状有哪些？
- 如何控制冷害的发生？
12. 什么是水果的冻害？
- 如何防止冻害的发生？
13. 果蔬贮运病害发生的基本因素有哪些？
14. 果蔬传染性贮运病害的病原有哪些？
15. 为什么说果蔬田间病害和贮运病害密不可分？
16. 减少采前和采收期果蔬传染性病害发生的途径有哪些？
17. 果蔬采后传染性贮运病害的防治要点有哪些？
- 二、果蔬产地商品化处理与贮藏保鲜
1. 果品的成熟度如何划分？
2. 果品成熟度如何判定？
3. 蔬菜采收成熟度如何确定？
4. 水果采收是怎样进行的？
5. 采果时应注意的事项有哪些？
6. 为什么说蔬菜采后进行愈伤处理有利于贮藏保鲜？
7. 如何进行果品包装场所的操作？
8. 如何进行选果分级？
9. 如何掌握好新鲜果蔬的运输流向？
10. 果蔬流通中铁路运输的主要环节有哪些？
11. 铁路运输中如何选择冷藏车辆？
12. 果蔬贮藏前如何进行预冷处理？
- 三、果蔬产地贮藏保鲜设施条件
1. 为什么要测量水果的硬度？
- 水果硬度计如何使用？
2. 怎样测定果实的可溶性固形物？
3. 果蔬沟藏如何进行管理？
4. 果蔬棚窖贮藏的管理是怎样进行的？
5. 土窑洞贮藏果蔬的管理技术如何？
6. 如何利用塑料薄膜袋进行果蔬的简易气调贮藏？
7. 如何利用硅窗塑料袋进行果蔬的简易气调贮藏？
8. 大型塑料薄膜帐简易气调贮藏技术是怎样进行的？
9. 通风库贮藏果蔬怎样进行管理？
10. 强制性通风库贮藏果蔬又怎样进行管理？

<<果蔬产地保鲜与病害防治530>>

11. 如何利用冰窖进行果蔬的简易低温贮藏？
 12. 怎样根据市场发展需要来应用各种简易贮藏设施和技术？
 13. 果蔬冷库入贮前为什么要提前开机降温？
 14. 为什么大型冷库适合产地单品种长期贮藏或销地多品种短期贮藏？
 15. 冷藏果蔬如何避免库温波动？
 16. 果蔬冷藏库的测温为什么要将电子控温仪表与普通水银温度计同时使用？
 17. 为什么山洞、防空洞不适合改建冷藏库？
 18. 库窖贮藏果蔬如何进行消毒处理？
 19. 产地农民如何建造低成本的微（小）型冷藏库？
 20. 为什么不能单靠保鲜机、保鲜膜、保鲜剂等来贮藏保鲜果蔬？
- 四、南方果实的产地贮藏保鲜技术与贮藏期病害防治技术
1. 不同柑橘类果实品种的耐藏性如何？
 2. 柑橘类果实贮藏的适宜环境条件怎样？
 3. 柑橘类果实的采收期是怎样确定的？
- 采收方法如何？

.....五、北方果实的贮藏保鲜技术与贮藏期病害防治技术六、主要干果贮藏保鲜技术与贮藏期病害防治技术七、常见瓜果的产地贮藏保鲜技术与贮藏期病害防治技术八、叶菜类蔬菜产地贮藏保鲜与贮藏期病害防治技术九、果蔬类蔬菜产地贮藏保鲜技术与贮藏期病害防治技术十、蔬菜类蔬菜产地贮藏保鲜技术与贮藏期病害防治技术十一、根菜类蔬菜贮藏保鲜技术与贮藏期病害防治技术十二、食用菌产地贮藏保鲜技术与贮藏期病害防治技术十三、其他蔬菜产地贮藏保鲜技术与贮藏期病害防治技术十四、果蔬保鲜剂的配制与使用技术参考文献

章节摘录

一、果蔬产地贮藏保鲜先决条件 1 果蔬的呼吸作用有几种类型？

果蔬的呼吸作用有两种类型，即有氧呼吸和无氧呼吸。

前者是指在氧供应充足时，果蔬中贮存的糖类、有机酸以及复杂的碳水化合物作为呼吸作用的底物被完全氧化，分解成二氧化碳和水，并释放出大量的能量，维持正常的生命活动；后者则是在无氧或缺氧（氧含量低于2%）条件下，果蔬的呼吸作用不能使呼吸基质（底物）完全氧化分解，而是形成了其他化合物，如乙醛、乙醇等，乙醛又被还原成乙醇，因而也称酒精发酵，例如鲜枣存放一段时间后会产酒精味。

2 影响果蔬呼吸作用的因素有哪些？

影响果蔬呼吸作用的因素主要有内在因素和外在因素两大类。

（1）内在因素 种类和品种。

不同种类和品种的果蔬呼吸强度不一样，较耐贮藏的仁果类（如苹果、梨、山楂等）和葡萄等的呼吸强度较低；不耐贮藏的核果类（如桃、杏、李等）呼吸强度较大。

同一种类的果蔬，早熟品种呼吸强度比晚熟品种大，南方生长的果蔬比北方生长的果蔬呼吸强度大，夏季成熟的比秋冬成熟的果蔬呼吸强度大。

在蔬菜中，一般是花菜类呼吸强度较大，其次是叶菜类、果菜类，再次是根菜类。

成熟度。

大多数果蔬在生长的幼嫩阶段呼吸旺盛，呼吸强度大，随成熟度的增加，呼吸强度减弱。

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>