

<<园艺产品贮藏加工学>>

图书基本信息

书名：<<园艺产品贮藏加工学>>

13位ISBN编号：9787501929856

10位ISBN编号：7501929858

出版时间：2001-1

出版时间：赵丽芹 中国轻工业出版社 (2001-01出版)

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>

## <<园艺产品贮藏加工学>>

### 内容概要

本书系统地阐述了园艺产品的品质、园艺产品采后生理与保鲜以及花卉保鲜贮藏技术等等一系列园艺产品贮藏加工方面的基础知识。

本书内容丰富，讲解通俗易懂，具有较强的实用性，不仅可满足园艺专业学生的需要，同时亦可供食品专业和农产品加工贮藏等相关专业的学生及科技工作者参考使用。

## &lt;&lt;园艺产品贮藏加工学&gt;&gt;

## 书籍目录

绪论 第一章 园艺产品品质 第一节 风味物质 第二节 营养物质 第三节 色素类物质 第四节 质地 第二章 采前因素对园艺产品贮藏性能的影响 第一节 生物因素 第二节 生态因素 第三节 农业技术因素 第三章 采后生理与保鲜 第一节 呼吸作用与保鲜 第二节 采后失水与保鲜 第三节 休眠的利用及生长的抑制 第四节 成熟和衰老的调控 第五节 逆境伤害的避免 第四章 商品化处理和运输 第一节 采收 第二节 分级与包装 第三节 预冷 第四节 果蔬的其他采后处理 第五节 果蔬的运输 第五章 贮藏方式 第一节 简易贮藏 第二节 通风库贮藏 第三节 冷藏库 第四节 自然冷资源果蔬贮藏库 第五节 气调贮藏 第六节 减压贮藏 第七节 其他贮藏技术 第六章 贮藏病害 第一节 贮藏病害的定义、病因及染特点 第二节 果品贮藏病害 第三节 疏散贮藏病害 第七章 贮藏各论 第一节 果品的贮藏 第二节 蔬菜的贮藏 第八章 花卉保鲜贮藏技术 第一节 花卉保鲜处理技术 第二节 花栽种球、种苗采后处理技术 第三节 切花采收、分级和包装 第九章 加工保藏对原料的要求及预处理 第一节 加工保藏对原料的要求 第二节 加工用水的要求与处理 第三节 原料的预处理 第四节 半成品的保存 第十章 干制保藏 第一节 干制保藏理论 第二节 干制方法与设备 第三节 干制工艺技术 第四节 干制品的处理与贮藏 第五节 花卉的干制技术 第十一章 糖制保藏 第一节 糖制品的分类 第二节 糖制保藏理论 第三节 糖制工艺技术 第四节 糖制品常见质量问题及控制 第十二章 罐头保藏 第一节 罐头食品的分类 第二节 罐藏容器 第三节 罐头保藏理论 第四节 罐头工艺技术 第五节 罐头食品常见质量问题与控制 第十三章 制汁保藏 第一节 果蔬汁的分类 第二节 制汁工艺技术 第三节 制汁中常见质量问题及控制 第十四章 果酒酿造 第十五章 腌制保藏 第十六章 冷冻保藏 第十七章 其他制品保藏 第十八章 果蔬采后生物技术基本原理及应用

<<园艺产品贮藏加工学>>

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>