

<<葡萄贮藏保鲜关键技术>>

图书基本信息

书名：<<葡萄贮藏保鲜关键技术>>

13位ISBN编号：9787543324947

10位ISBN编号：7543324946

出版时间：2009-9

出版单位：天津科技翻译出版公司

作者：高凯 编

页数：77

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>

<<葡萄贮藏保鲜关键技术>>

前言

为响应国务院关于推进“高效富农、产业兴农、科技强农”政策的号召，帮助农民科学致富，促进就业，促进社会主义新农村建设和现代农业发展，我们组织编写了这套农民致富大型科普丛书——《农民致富大讲堂》。

本丛书立足中国北方农村和农业生产实际，兼顾全国农业生产的特点，以推广知识、指导生产、科学经营为宗旨，以多年多领域科研、生产实践经验为基础，突出科学性、实用性、新颖性。

语言通俗易懂，图文并茂，尽量做到“看得懂、学得会、用得上”。

本丛书涉及种植、养殖、农产品加工、农产品流通与经营、休闲农业、资源与环境等多个领域，使农民在家就可以走进专家的“课堂”，学到想要了解的知识，掌握需要的技能，解决遇到的实际难题。

<<葡萄贮藏保鲜关键技术>>

内容概要

本丛书立足中国北方农村和农业生产实际，兼顾全国农业生产的特点，以推广知识、指导生产、科学经营为宗旨，以多年、多领域科研、生产实践经验为基础，突出科学性、实用性、新颖性。语言通俗易懂，图文并茂，尽量做到“看得懂、学得会、用得上”。

本丛书涉及种植、养殖、农产品加工、农产品流通与经营、休闲农业、资源与环境等多个领域，使农民在家就可以走进专家的“课堂”，学到想要了解的知识，掌握需要的技能，解决遇到的实际难题。

<<葡萄贮藏保鲜关键技术>>

作者简介

高凯，男，32岁。

助理研究员。

1998年毕业于山西农业大学食品贮藏加工专业，近年来一直从事果蔬保鲜科研，及保鲜技术推广工作。

主持多项科研课题，获省部级奖2项。

发表学术论文10余篇。

<<葡萄贮藏保鲜关键技术>>

书籍目录

第一章 我国葡萄贮藏的发展史第二章 采后生理知识一、葡萄采后呼吸作用二、水分三、含糖量第三章 影响葡萄贮藏质量的采前关键因素及调控一、什么样的葡萄耐贮藏二、影响葡萄贮藏的采前因素三、套袋对葡萄贮藏性的影响第四章 如何选择适合贮藏的优良葡萄一、对高产园的判别方法二、果园葡萄产量、质量的调查第五章 贮藏葡萄选用什么样的设施好一、微型节能冷库简介二、冷库消毒第六章 如何合理选用葡萄贮藏的保鲜材料一、包装二、保鲜袋三、保鲜剂的选择第七章 入贮关键技术环节一、采收时间二、采收三、装箱与入冷库四、预冷第八章 保鲜剂使用方法一、葡萄保鲜剂种类及选择二、保鲜剂的使用方法第九章 贮藏期间如何管理冷库一、温度管理二、湿度管理三、注意通风四、冷库果品贮藏情况的观察与处理第十章 为什么葡萄贮藏中加了保鲜剂还有腐烂现象一、较重的霉变腐烂发生二、葡萄黄梗、干梗、脱粒三、贮藏期裂果四、保鲜剂药害漂白严重第十一章 贮藏过程中易发生的病害及贮户应注意的问题一、真菌病害二、生理病害三、贮藏过程中贮户应特别注意的几个问题第十二章 几种常见葡萄品种的贮藏保鲜关键技术一、红地球葡萄贮藏技术要点二、巨峰葡萄的贮藏要点三、玫瑰香、泽香葡萄贮藏要点四、马奶葡萄贮藏保鲜五、无核白鸡心贮藏保鲜六、龙眼葡萄贮藏保鲜七、秋黑葡萄贮藏保鲜第十三章 葡萄运输保鲜技术一、我国目前葡萄运输保鲜技术简介二、我国葡萄运输情况与国外之比较

<<葡萄贮藏保鲜关键技术>>

章节摘录

插图：早霜冻在北方较冷凉地区，选择果园时要注意是否曾发生过霜冻，特别是较远距离的异地贮藏和运输更要注意。

早霜冻危害主要表现是叶片全部干枯，如果仅仅是棚架上层嫩叶受冻，老叶没有受冻，这种葡萄如果是极晚熟耐贮品种（如龙眼），还可以入贮；如果是果梗较脆嫩的品种（如牛奶），则不宜入贮。

受轻微冻害的果穗，主要表现在穗轴和果梗上，木质化较差，色泽翠绿的穗轴、果梗，变成深绿色或暗绿色，这种果穗贮期将大大缩短，只能做1~2个月的短期贮藏；如果穗轴已出现水渍状则表明冻害较重，不能用于贮藏。

雹灾及冷雨在果实发育期，特别是成熟期遇到雹灾，无论轻重，此果均不宜贮藏。

如果雹灾发生得早，果皮受伤后尚可愈合，但这种果在贮藏中易裂果和感染真菌而腐烂。

冷雨是指北方秋季高空气温已降至0℃以下，在云层中已形成雹与雨滴的混合物，下落中虽有融化，但重力较大，常使葡萄果面产生肉眼看不很清楚的暗伤，在未成熟或成熟不好的淡绿色的果面上有不同程度变暗绿色的斑痕，通常着生在果穗最上部歧肩上可找到受害果粒。

涝害、采前大雨涝害是指果实成熟期间发生连续降雨，果园排水不良便发生涝害。

这种果园通常表现为枝条成熟普遍较差，副梢萌发量较大，葡萄穗轴、果梗青绿脆嫩，果色灰暗，缺乏光泽，果实风味淡，肉质变软，这种果实不能用于贮藏。

<<葡萄贮藏保鲜关键技术>>

编辑推荐

《葡萄贮藏保鲜关键技术》：农民致富大讲堂系列丛书，农民致富大讲堂

<<葡萄贮藏保鲜关键技术>>

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>