第一图书网, tushu007.com

<<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：9787565500282

10位ISBN编号：7565500283

出版时间：2010-7

出版时间：人民出版社

作者：罗云波，生吉萍　主编

页数：214

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

前言

本教材是普通高等教育“十一五”国家级规划教材，也是教育部面向21世纪教学内容和课程体系改革04-13项目研究成果。
本次编写。
将贮藏与加工分别进行修订。
“贮藏篇”着重阐述园艺产品贮藏的基本理论和该领域国内外的最新研究进展，通过大量的案例，介绍贮藏保鲜实用技术，力求体现园艺学科发展的特点，在内容和形式上有所创新。
贮藏篇分为7章，阐述了园艺产品的采后生理、采后生物技术、影响贮藏的因子、采后处理与运销、采后病害及防治、采后贮藏方式和管理、贮藏案例等。
其中，陈昆松、生吉萍编写第1章，生吉萍、罗云波、陈昆松编写第2章，刘兴华、寇莉萍编写第3章，李正国编写第4章，田世平编写第5章，郁志芳编写第6章，第7章的第1、第2节由以上作者分工编写，第3节由赵九洲编写。
本篇由生吉萍、蒲彪负责统稿工作，本书主编罗云波、生吉萍负责“贮藏篇”和“加工篇”的整体统稿工作。
本书从实用目的出发，既有最新理论和技术，又涉及贮藏加工中最具体的生产实际问题，努力做到理论和实践有机联系为一体。
同时。
本书图文并茂，简明易懂，既可作为教材，又可作为从事实际工作者的参考书。
近10年来，本教材得到了兄弟院校广大师生的厚爱和好评，多次印刷，销量较好。
本书由全国多所院校共同参与编写，汇集了东南西北中各方的力量，是集体智慧的结晶。
为将最新的研究成果引入本教材，编者们分别更新内容，最终进行汇集整理，形成了该新版教材。
在编写审稿过程中，承蒙周山涛教授的悉心指导和中国农业大学出版社的大力协助。
由于涉及果品、蔬菜、观赏植物，知识面广，内容丰富.作者又各居异地，书中疏漏和不妥之处在所难免，衷心期待诸位同仁和读者的指正。

内容概要

本书是普通高等教育“十一五”国家级规划教材，也是教育部面向21世纪教学内容和课程体系改革04-13项目研究成果。
本次编写。
将贮藏与加工分别进行修订。
“贮藏篇”着重阐述园艺产品贮藏的基本理论和该领域国内外的最新研究进展，通过大量的案例，介绍贮藏保鲜实用技术，力求体现园艺学科发展的特点，在内容和形式上有所创新。

第一图书网, tushu007.com

<<园艺产品贮藏加工学>>

书籍目录

1 园艺产品采后生物学基础 1.1 呼吸作用 1.1.1 呼吸作用的概念 1.1.2 呼吸强度与呼吸系数 1.1.3 呼吸温度系数、呼吸热和呼吸高峰 1.1.4 影响呼吸强度的因素 1.2 植物激素生理 1.2.1 乙烯的生物合成途径及其调控 1.2.2 乙烯的生理作用及其调控 1.2.3 其他植物激素的作用及其与贮藏的关系 1.3 采后蒸腾生理及其调控 1.3.1 蒸腾与失重 1.3.2 蒸腾作用对采后贮藏品质的影响 1.3.3 影响采后蒸腾作用的因素 1.3.4 结露现象及其危害 1.4 休眠与生长 1.4.1 休眠 1.4.2 生长2 园艺产品采后生物技术 2.1 生物技术的基本概念 2.1.1 生物技术的概念 2.1.2 生物技术的基本内容 2.2 园艺产品采后生物技术 2.2.1 基因工程 2.2.2 反义基因技术 2.2.3 细胞工程 2.3 采后园艺产品成熟衰老相关酶 2.3.1 细胞壁降解相关酶 2.3.2 碳水化合物代谢相关酶 2.3.3 植物脂氧合酶 2.4 园艺产品采后生理代谢基因及其表达 2.4.1 细胞壁代谢相关基因及其表达 2.4.2 乙烯合成相关酶基因 2.4.3 脂氧合酶(Lox)基因 2.4.4 色素合成相关基因 2.4.5 乙烯受体与信号转导基因 2.5 园艺产品采后生物技术研究进展及展望 2.5.1 园艺产品生物技术研究和应用的现状 2.5.2 园艺产品转基因技术存在的问题及展望3 影响园艺产品贮藏的因素 3.1 自身因素 3.1.1 种类和品种 3.1.2 成熟度或发育年龄 3.1.3 田间生长发育状况 3.2 生态因素 3.2.1 温度 3.2.2 光照 3.2.3 降雨 3.2.4 土壤 3.2.5 地理条件 3.3 农业技术因素 3.3.1 施肥 3.3.2 灌溉 3.3.3 田间病虫防治 3.3.4 修剪和疏花疏果 3.4 贮藏条件的影响 3.4.1 温度 3.4.2 湿度 3.4.3 02和C02 3.4.4 其他采后处理4 园艺产品的采后处理与运销 4.1 采收 4.1.1 采收成熟度的确定 4.1.2 采收方法 4.2 采后处理 4.2.1 整理与挑选 4.2.2 预冷 4.2.3 清洗和涂蜡 4.2.4 分级 4.2.5 包装 4.2.6 其他采后处理 4.3 园艺产品的运输与销售 4.3.1 运输 4.3.2 市场销售5 园艺产品采后病害及其防治 5.1 采后生理失调 5.1.1 低温伤害 5.1.2 呼吸失调 5.1.3 其他生理失调 5.2 侵染性病害 5.2.1 病原种类 5.2.2 侵染过程 5.2.3 发病原因 5.2.4 防治措施6 园艺产品贮藏方式与管理 6.1 常温贮藏 6.1.1 新鲜园艺产品常温贮藏的方法 6.1.2 常温贮藏方式的管理 6.2 机械冷藏 6.2.1 机械冷藏的概念和机械冷藏库的类型 6.2.2 机械冷藏库的组成和设计 6.2.3 冷藏库房的围护结构 6.2.4 机械冷藏库的制冷系统 6.2.5 机械冷藏库的通风系统 6.2.6 机械冷藏库的管理 6.3 气调贮藏 6.3.1 气调贮藏的概念和原理 6.3.2 气调贮藏的分类 6.3.3 气调库房的设计与建造 6.3.4 气调库的制冷系统 6.3.5 气调系统 6.3.6 气调贮藏的条件和管理 6.4 其他贮藏方式 6.4.1 减压贮藏 6.4.2 辐射处理贮藏 6.4.3 臭氧和其他处理7 园艺声品贮藏案例 7.1 蔬菜贮藏技术 7.1.1 蒜薹贮藏案例 7.1.2 番茄 7.1.3 甘蓝 7.1.4 花椰菜 7.1.5 黄瓜 7.1.6 茄子 7.1.7 菜豆 7.1.8 洋葱 7.1.9 马铃薯 7.1.10 姜 7.1.11 莲藕 7.1.12 蘑菇 7.1.13 其他蔬菜的贮藏 7.2 果品贮藏技术 7.2.1 苹果贮藏案例 7.2.2 葡萄 7.2.3 猕猴桃 7.2.4 哈密瓜 7.2.5 荔枝 7.2.6 香蕉 7.2.7 板栗 7.2.8 柑橘贮藏案例 7.2.9 桃 7.2.10 其他果实 7.3 花卉贮藏技术 7.3.1 月季 7.3.2 香石竹 7.3.3 唐菖蒲 7.3.4 菊花 7.3.5 满天星 7.3.6 香雪兰 7.3.7 六出花 7.3.8 鹤望兰 7.3.9 郁金香 7.3.10 非洲菊 7.3.11 兰花 7.3.12 其他切花

章节摘录

据联合国粮农组织的调查报告显示，发展中国家在采收过程中造成的果蔬损失达8%～10%，其主要原因是采收成热度不适当，田间采收容器不适当，采收方法不当而引起机械损伤严重，在采收后的贮运到包装处理过程中缺乏对产品的有效保护。
园艺产品一定要在其适宜的成熟度时采收，采收过早或过晚均对产品品质和耐贮性带来不利的影响。
采收过早不仅产品的大小和重量达不到标准，而且产品的风味、色泽和品质也不好，耐贮性也差；采收过晚，产品已经过熟，开始衰老，不耐贮藏和运输。
在确定产品的成熟度、采收时间和方法时，应该根据产品的特点并考虑产品的采后用途、贮藏期的长短、贮藏方法和设备条件等因素。
一般就地销售的产品，可以适当晚采，而用作长期贮藏和远距离运输的产品，应当适当早采，对于有呼吸高峰的园艺产品，应该在达到生理成熟或呼吸跃变前采收。
采收工作有很强的时间性和技术性，必须及时并且由经过培训的工人进行采收，才能取得良好的效果，否则会造成不必要的损失。
采收以前必须做好人力和物力上的安排和组织工作，根据产品特点选择适当的采收期和采收方法。
园艺产品的表面结构是良好的天然保护层，当其受到破坏后，组织就失去了天然的抵抗力，容易受病菌的感染而造成腐烂。
所以，园艺产品的采收应避免一切机械损伤。
采收过程中所引起的机械损伤在以后的各环节中无论如何进行处理也不能完全恢复。
反而会加重采后运输、包装、贮藏和销售过程中的产品损耗，同时降低产品的商品性，大大影响贮藏保鲜效果，降低经济效益。

编辑推荐

《园艺产品贮藏加工学(贮藏篇)(第2版)》是面向21世纪课程教材。

第一图书网, tushu007.com

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