

<<瓜果与瓜菜类蔬菜贮运保鲜实用技术>>

图书基本信息

书名：<<瓜果与瓜菜类蔬菜贮运保鲜实用技术>>

13位ISBN编号：9787801676542

10位ISBN编号：7801676548

出版时间：2004-5

出版时间：中国农业科学技术出版社

作者：马岩松

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>

## 内容概要

我国已是世界果品、蔬菜产量的第一大国。

蔬菜产量4.4亿吨，水果产量已逾6千万吨，两者相加已超过粮食总产量。

在果蔬产品的国内市场流通货币量上，也是遥遥领先于粮食。

可以说，园艺产业无论从产量和产值上都是我国种植业上的第一大产业。

国内外专家普遍认为，园艺产品从种植到采收，从采前到采后的包装、运输、贮藏、加工都要附加很多的手工劳动，属劳动密集型产业。

在发达国家的市场上，其价格普遍高于粮食价格。

甚至是粮食价格的数倍。

果品、蔬菜等园艺产品是中国加入世贸组织以后，最具出口潜势的农产品。

长期以来，我国果蔬产品的保鲜与加工产业十分滞后，果品、蔬菜基本是“季产季销”、“地产地销”，“贮不进，运不出”已成为“卖果难”、“卖菜难”的主要结症之一。

一些有远见卓识的果农、菜农充分利用当地自然优势和果蔬产品优势，大力发展果蔬贮运保鲜，抓得早，抓得好，增加了一大笔收入，还拉动了当地果蔬产业的发展。

如辽宁省北宁市郭景厦率先于1995年建起了该市第一座微型冷库，当年建库贮巨峰葡萄，当年就收回了建库投入的4万元成本，还盈利2万余元。

“一石激起千层浪”，他所在的常兴店镇建起了由500余座冷库组成的微型冷库一条街，形成了远近闻名的冬贮葡萄批发市场，该市葡萄面积从2 000余公顷跃升到10 000公顷，冬贮量达10万吨，果农高兴地说：“我种了一茬葡萄，冬贮后又等于收了一茬葡萄的钱”。

我国幅员辽阔，气候多样，果菜产品种类丰富。

为了促进农民果蔬产品的减损和保值、增值，增加收入，促进我国果蔬产品走向国内外大市场，国家农产品保鲜工程技术研究中心发挥高科技人才集中的优势，组织有实践经验的6位研究员、7位副研究员，并邀请4位“中心”顾问、国内著名果蔬保鲜专家编写了《果蔬贮运保鲜实用技术丛书》。

考虑到各地区果蔬种类及产品优势的差异，本丛书通论部分编写了《果蔬贮藏保鲜设施的建造使用和维护》和《果蔬贮运病害防治技术》2个分册，果蔬各论水果部分包括苹果、梨、山楂、桃、李、杏、樱桃，柿、核桃、板栗，鲜枣等4个分册；猕猴桃，葡萄等2个分册；蔬菜部分包括葱蒜类、根茎类、瓜果与瓜菜类以及果豆类菜的番茄、辣椒、豆角等4个分册。

本丛书总计12个分册。

由于部分科研人员科研与开发任务比较繁重，同时也为了进一步充实国内外的最新技术与经验，本丛书将分期分批出版，特请读者见谅。

本丛书主要面向生产第一线的贮运工作者、中大型冷库业主和基层科技人员，面向果菜、实用性并重，可操作性强。

我国农产品保鲜还属弱势产业，正是由于是弱势产业，所以也是最具发展潜势的产业，最具盈利的产业。

客观地说，我国果蔬保鲜的研究开发比较薄弱，书中的很多内容还有待充实与完善，难免挂一漏万，欢迎有关专家和生产上的实践者批评指正。

我们真诚地希望借助本丛书搭起科技工作者与读者之间的桥梁，建立起一个科技开发的网络，使每位读者都成为国家农产品保鲜工程技术研究中心科技人员的朋友，大家携起手来，为振兴农业，促进农民增收尽我们一份力量。

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>