第一图书网, tushu007.com

<<果实的采后保鲜>>

图书基本信息

书名：<<果实的采后保鲜>>

13位ISBN编号：9787806205792

10位ISBN编号：7806205799

出版时间：2010-2

出版时间：宁夏少儿

作者：张光弟//朱晓红

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

<<果实的采后保鲜>>

内容概要

《果实的采后保鲜》内容简介：中国已经成为世界上最大的水果、蔬菜生产国。
2007年，全国水果总量已达到7400万吨，栽培产业的快速发展已对采后提出相应的保障与增值要求，中国的果品贮藏产业发展主要经历了三个阶段。

（1）解放初至20世纪60年代中期该阶段任务重点是保证出口任务，保证重点城市的货源供应，在保证重点城市供应时，主要针对元旦、春节的节日供应。
国家在一些大城市、重点产区、集散地兴建了一些储藏设施——普通仓库。
此期间收集、总结、推广应用了民间的储藏保鲜技术。

（2）20世纪60年代中期至1977年随着人民生活水平的提高，对果品的供应期提出了更高的要求，除元旦、春节外，供应期延长至五一节的市场供应。
为此，行业专家一方面进行品种合理栽培搭配，另一方面主要针对苹果、梨、柑橘进行贮藏保鲜技术的研究。

<<果实的采后保鲜>>

书籍目录

第一章 采前因素对果实品质及采后保鲜的影响 第一节 生物因素对果实品质及贮藏性的影响 第二节 环境因素对果实品质及采后保鲜的影响第二章 果实的发育及采后呼吸与保鲜 第一节 果实的器官发育与保鲜 第二节 果实形态变化与保鲜 第三节 果实成熟过程中化学成分的变化 第四节 果实的呼吸生理第三章 果实采后贮藏、物流环境温度与保鲜 第一节 适温贮运实现果实保鲜 第二节 冰温贮藏与果蔬保鲜 第三节 采用预冷技术实现果品优质保鲜第四章 果实采后贮藏、物流环境湿度与保鲜 第一节 采后环境湿度与果实失水 第二节 影响果实水分蒸发的条件与控制失水的办法第五章 果实采后贮藏、物流环境气体调控与保鲜 第一节 环境氧、二氧化碳的调控与保鲜 第二节 环境及果实乙烯气体的排除与保鲜第六章 果实的采收、分级、包装及运输 第一节 果实的采收判定与采收方法、采后处理 第二节 果实采后分级、包装与保鲜 第三节 果品的保鲜运输第七章 果实的采后贮藏保鲜方式 第一节 果实的简易节能贮藏 第二节 果实的冷藏保鲜方式第八章 果实的保鲜技术 第一节 仁果类果实的保鲜技术 第二节 核果类果实的保鲜技术 第三节 软果实采后保鲜技术 第四节 板栗的采后保鲜技术参考文献

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