

<<果品蔬菜储运技术>>

图书基本信息

书名：<<果品蔬菜储运技术>>

13位ISBN编号：9787806419441

10位ISBN编号：7806419446

出版时间：2006-12

出版时间：中原农民出版社发行部

作者：胡青霞 编著

页数：115

字数：87000

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>

<<果品蔬菜储运技术>>

内容概要

“农民科普丛书”共8个书系55本书目，每本7万字左右，共390多万字，可谓门类齐全，洋洋大观！这套丛书以服务农民为主要对象，以农村经济和农民需求为基本依据，以普及农业科学技术和知识为主要内容，以推广转化农业科技成果、发展优势产业、特色产业和支柱产业为重点，紧扣服务社会主义新农村建设的主题。

在编著方法上，他们组织动员省内100多名知名农业科技人员和科普专家执笔撰稿，紧紧围绕种植、养殖和农副产品精深加工，坚持贴近农业生产、贴近农村生活、贴近农民需要，全面、系统、分类著述农业先进适用技术，采取一本书介绍一种技术，力求深入浅出、删繁就简、图文并茂、通俗易懂，基本做到了让农民看得懂、学得会、用得上，既针对了农业特点，也符合农民的阅读理解水平。

无论是从全书编著内容的全面性、系统性、针对性、前瞻性，还是从全书编著方法的科学性、先进性、适用性和逻辑性，都具有鲜明的特色，有很强的创新性，是一套不可多得的好书，大大丰富了当前我省“三农”读物知识宝库。

希望广大农民兄弟以这套图书为基本读物，大力开展学科学、信科学、懂科学、用科学活动，运用现代科学技术知识改变生产方式、生活方式和思维方式，依靠科技进步调整农业经济结构，转变经济增长方式，实现农业增效、农民增收、农村发展。

也希望科技行政部门在加强科技创新的同时，进一步切实加强科普读物的创作，进而促进科学普及，要针对不同的社会群体，组织编写更多更好的科普读物，为提高全社会的科学文化素质做出更大的贡献。

<<果品蔬菜储运技术>>

书籍目录

一、果品蔬菜储运概述 (一) 我国果品蔬菜采后处理的特点 (二) 发展果品蔬菜储藏运销业应考虑的因素 (三) 储运技术的含义二、果品蔬菜采收后的特点 (一) 呼吸作用对果品蔬菜成熟和衰老的影响 (二) 乙烯对果品蔬菜成熟和衰老的影响 (三) 蒸腾作用对果品蔬菜的影响 (四) 成熟衰老作用三、果品蔬菜的采收及采后商品化处理 (一) 采收 (二) 果蔬采后商品化处理四、果品蔬菜的运输 (一) 果蔬运输的基本要求 (二) 果蔬运输的方式及其特点 (三) 最佳的运输模式——低温冷链运输系统五、果品蔬菜储藏方式及其管理 (一) 常温储藏保鲜 (二) 冷库储藏保鲜 (三) 气调储藏保鲜 (四) 储藏方式新进展六、常用果品蔬菜储藏保鲜实例 (一) 苹果的储藏 (二) 梨的储藏 (三) 山楂的储藏 (四) 葡萄的储藏 (五) 草莓的储藏 (六) 猕猴桃的储藏 (七) 桃的储藏 (八) 李的储藏 (九) 石榴的储藏 (十) 柿子的储藏 (十一) 板栗的储藏 (十二) 柑果的储藏 (十三) 香蕉的储藏 (十四) 番茄的储藏 (十五) 黄瓜的储藏 (十六) 菜豆的储藏 (十七) 辣椒的储藏 (十八) 大白菜的储藏 (十九) 芹菜的储藏 (二十) 花椰菜的储藏 (二十一) 蒜薹的储藏 (二十二) 萝卜和胡萝卜的储藏 (二十三) 洋葱的储藏 (二十四) 马铃薯的储藏 (二十五) 大蒜的储藏 ...

<<果品蔬菜储运技术>>

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>