

## <<猕猴桃贮藏保鲜实用工艺技术>>

### 图书基本信息

书名：<<猕猴桃贮藏保鲜实用工艺技术>>

13位ISBN编号：9787810926928

10位ISBN编号：7810926926

出版时间：2012-2

出版时间：西北农林科技大学出版社

作者：段眉会，朱建斌 编

页数：131

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>

## <<猕猴桃贮藏保鲜实用工艺技术>>

### 内容概要

目前,我国猕猴桃产业发展已进入了果品质量全面提升、参与国际质量保障建设的关键时期。猕猴桃贮藏保鲜工艺技术水平提升,是增加国际市场竞争力核心技术之一。因广大猕猴桃产业经营者、贮藏保鲜者的要求,在出版发行《猕猴桃产业实用技术450问》的基础上,编写了这本《猕猴桃贮藏保鲜实用工艺技术》,书中介绍了国内外猕猴桃贮藏保鲜先进实用工艺技术,立足于我国猕猴桃贮藏保鲜现状,全面论述了猕猴桃贮藏保鲜实用工艺技术,正在国内尚属首次。全书共分为十个章节,插入了十几幅设备工艺图,文图并茂,实用性、可操作性强。希望在同仁的支持和帮助下,使之日臻完善,从而进一步全面提升我国猕猴桃产业在国际当中的地位。

## <<猕猴桃贮藏保鲜实用工艺技术>>

### 作者简介

段眉会，男，生于1964年，大专学历，农艺师。

1985年参加工作，长期从事猕猴桃产业技术与推广应用工作，曾于2009年4月至2009年10月出访新西兰，全面考察猕猴桃产业发展情况，自己建有示范园和试验冷库，在长期的生产实践中，研究摸索总结了一套猕猴桃栽培、贮藏加工技术，在国家级刊物上发表论文30余篇，举办了猕猴桃技术集成网，出版发行了《猕猴桃产业实用技术450问》，曾荣获西安市多项科技成果奖，2011年被评为西安市“十二五”农业科技专家、西安市农业科技特派员。

朱建斌，1938年生于陕西省周至县人，毕业于西安交通大学，曾在国防工业和周至科技局工作。1994年到省科技厅周至辛家寨猕猴桃气调冷库开始从事猕猴桃冷库、气调库设计安装和贮藏保鲜实用技术研究工作。

1997年成立周至县制冷气调工程学会后，组建学会猕猴桃贮藏保鲜1098课题组研究团队，在核心期刊《保鲜与加工》发表论文10余篇，曾被《保鲜与加工》编辑部特约向读者回答“猕猴桃贮藏保鲜过程中应注意的若干问题”，与段眉会同志编著出版《猕猴桃产业实用技术450问》。

被县老科协命为猕猴桃贮藏保鲜技术研究工作的带头人。

## <<猕猴桃贮藏保鲜实用工艺技术>>

### 书籍目录

第一章 概论第一节 猕猴桃保鲜贮藏的意义第二节 国外猕猴桃储藏保鲜技术的现状和发展趋势第三节 我国猕猴桃果品储藏保鲜的现状及其存在问题第二章 猕猴桃果品贮藏的生理特性第一节 猕猴桃果品的生理特性第二节 猕猴桃果品采前、后的生理变化第三节 猕猴桃果品贮藏保鲜的特点第四节 猕猴桃果实贮藏期间的生理特性第三章 影响猕猴桃贮藏保鲜的因素第一节 影响猕猴桃贮藏保鲜的内在因素第二节 影响猕猴桃贮藏保鲜的外在因素第三节 采后精细化处理对猕猴桃果品贮藏保鲜的影响第四节 贮藏条件对猕猴桃果品保鲜的影响第五节 冷库管理对猕猴桃贮藏性影响第四章 猕猴桃果品贮藏的基本知识一、猕猴桃果品呼吸作用的定义、方式及呼吸类型二、猕猴桃果品田间热和呼吸热的区别三、影响猕猴桃果品水分损失的因素及防止萎蔫的措施四、贮藏期间要防止猕猴桃“发汗”五、猕猴桃的冷害及控制措施六、贮藏期间要防止猕猴桃发生冻害七、猕猴桃的成熟与衰老八、猕猴桃的后熟作用九、猕猴桃果品的适时采收要求十、乙烯对猕猴桃的作用及控制内源乙烯的方法十一、猕猴桃果品含钙量与贮藏寿命的关系十二、贮藏中引起猕猴桃果品变质的因素十三、猕猴桃生理病害与病理病害的区别第五章 猕猴桃果实的贮藏保鲜原理第一节 猕猴桃贮藏保鲜原理.....

## <<猕猴桃贮藏保鲜实用工艺技术>>

### 章节摘录

把门拴紧后，在门的四周门缝处涂上不会硬化的粘合剂密封；设两道门，第一道是保温门，第二道是密封门，通常第二道门的结构很轻巧，用螺钉铆接在门框上，门缝处再涂上玛啼酯加强密封。

气调库的安全性：在气调库的建筑设计中还必须考虑气调库的安全性。

这是由于气调库是一种密闭式冷库，当库内温度升降时，其气体压力也随之变化，常使库内形成气压差。

据资料介绍，当库外温度高于库内温度1℃时，外界大气将对维护库板产生40Pa压力，温差越大，压力差越大。

此外，在气调设备运行、加湿及气调库气密性试验过程中，都会在维护结构的两侧形成气压差，若不将压力差及时消除或控制在一定范围内，将对维护结构产生危害。

为保障气调库的安全运行，保持库内压力的相对平稳，库房设计和建造时须设置压力平衡装置，装置有平衡袋和安全阀，以使压力限制在设计的安全范围内。

调压装置有两种形式，一是在库外设置具有伸缩功能的塑料贮气袋，用气管与库房相通，当库内压力波动较小时（98Pa），水封即可自动鼓泡泄气（内泄或外泄）。

这种方式方便可靠，但应注意水不可冻结。

气调库多为单层建筑：一般果品冷库根据实际情况，可以建成单层或多层建筑物，但对气调库来说，几乎都是建成单层地面建筑物。

这是因为果品在库内运输、堆码和贮藏时，地面要承受很大的荷载，如果采用多层建筑，一方面气密处理比较复杂，另一方面在气调库使用过程中容易造成气密层破坏，所以气调库一般都采用单层建筑，较大的气调库的高度一般在7m左右。

利用空间大：气调库的有效利用空间大，也称容积利用系数高，有人将其描述为“高装满堆”，这是气调库建筑设计和运行管理上的一个特点。

.....

<<猕猴桃贮藏保鲜实用工艺技术>>

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>