

<<果蔬采后病害与控制>>

图书基本信息

书名：<<果蔬采后病害与控制>>

13位ISBN编号：9787109040359

10位ISBN编号：7109040356

出版时间：1998-03

出版时间：中国农业出版社

作者：张维一

页数：238

字数：168000

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>

<<果蔬采后病害与控制>>

内容概要

本书以采后病害为基础，共十三章，1 - 3章分别介绍引起果蔬采后腐烂的病原种属，定殖后的症状，病原侵染途径，潜伏侵染；4 - 6章论述病原与寄主相互作用的病理变化，病原孢外酶与毒素在侵染过程中的作用及感病组织的生理变化，次生代谢；7 - 13章评述各种防腐技术措施，重点是化学防腐保鲜及各种果蔬防腐各论。

因此，本书具有较高学术价值，又可直接指导新鲜果蔬防腐保鲜，可作大专院校的植物病理专业、农产品贮藏加工专业、园艺专业师生的教学参考书，也可供果蔬采后生理、贮藏保鲜科技工作者参考及从事果蔬贮运的商业人员、农业技术推广人员阅读。

<<果蔬采后病害与控制>>

书籍目录

前言第一章 果蔬采后腐烂的病原学 一、病原与果蔬的相互作用 二、真菌病害 三、细菌病害第二章 采前因素对采后病害的影响 一、气候 二、植株营养 三、栽培技术措施 四、采前喷药第三章 果蔬采后病害的侵入和发展 一、果蔬采后腐烂病害侵入期及侵入途径 二、潜育期 三、潜伏侵染第四章 病原孢外酶与毒素 一、病原微生物产生的孢外酶 二、病原酶与寄主相互作用 三、毒素第五章 感病植物组织的生理变化 一、呼吸变化 二、乙烯生物合成的病理变化 三、次生代谢的病理变化第六章 病原微生物发展的环境条件 一、温度 二、空气湿度和寄主水分状态 三、寄主的pH值 四、空气成分 五、乙烯第七章 果蔬采后腐烂的控制战略 一、减少潜伏侵染 二、减少环境和寄主表面的病原物水平 三、延缓衰老 四、使用灭菌剂控制采后病害 五、保护性包装第八章 果蔬采后病害的化学控制 一、化学控制的处理技术 二、采后灭菌剂的特性及应用方法第九章 采后热处理对果蔬腐烂的控制 一、热对病原物和寄主的影响 二、热处理的方法 三、采后热处理存在的问题及改进第十章 果蔬采后病害的生物防治 一、果蔬遗传特性对采后病害的抵抗 二、用于生物防治的天然植物产品 三、用于生物防治的拮抗微生物 四、合理选择拮抗菌并使之商品化第十一章 电离辐射 一、 γ -射线辐照保藏防腐 二、紫外线 三、臭氧第十二章 各种果蔬的化学防腐 一、落叶果树产品 二、常绿果树产品 三、蔬菜产品第十三章 采后真菌病原的抗药性 一、化学灭菌剂抗性的产生及机理 二、抗性菌株的生态 三、控制抗药性的措施主要参考文献

<<果蔬采后病害与控制>>

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>