第一图书网, tushu007.com

<<园产品采后处理>>

图书基本信息

书名：<<园产品采后处理>>

13位ISBN编号：9787304021726

10位ISBN编号：7304021721

出版时间：2004-7

出版时间：中央广电大

作者：冯双庆 编

页数：376

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

<<园产品采后处理>>

内容概要

《教育部人才培养模式改革和开放教育试点教材：园产品采后处理》的出版目的在于向读者介绍有关园产品贮藏保鲜、加工知识、贮藏方式和必要设施、加工原理和工艺流程，减少园产品的采后损失，使园产品附加值提高。
主要包括：园产品的采后生理、园产品的采后商品化处理、园产品的贮藏方法和设施、果品的贮藏保鲜技术、蔬菜的贮藏保鲜技术、园产品加工基础知识、速冻保鲜技术、罐藏技术、果酒的酿造与制醋、果蔬汁加工技术、干制技术、切花采后处理与干燥花加工技术等十三章内容。
《教育部人才培养模式改革和开放教育试点教材：园产品采后处理》是为农科开放教育园艺专业开设的专业必修课，也可用于远产品加工、运输生产者和企业经营者提高理论和生产技术水平。
《教育部人才培养模式改革和开放教育试点教材：园产品采后处理》除了适合电视大学的学生和从事园产品贮藏、运输、加工和销售人员和农民、基层农技人员、农村干部使用外，也可作为农业院校师生教学参考书和为城市居民啬园产品的保鲜知识。

<<园产品采后处理>>

书籍目录

第一章　园产品的采后生理第一节　园产品色泽、风味、营养的化学构成及其在采收后的变化第二节　园产品的呼吸作用第三节　乙烯对园产品成熟和衰老的影响第四节　园产品的失水与环境湿度第五节　园产品的冷害和冻害及其它生理伤害第六节　休眠在蔬菜贮藏中的应用第二章　园产品的采后商品化处理第一节　采后商品化处理技术第二节　园产品的采收第三节　园产品的分级第四节　园产品的预冷第五节　园产品的包装第六节　园产品的其它采后处理第七节　园产品的运输第三章　园产品的贮藏方法和设施第一节　园产品的贮藏方式第二节　园产品的堆藏第三节　园产品的沟（埋）藏第四节　蔬菜的假植贮藏和冻藏第五节　园产品的窖藏第六节　园产品的机械冷藏第七节　园产品的气调贮藏第四章　果品的贮藏保鲜技术第一节　苹果贮蒇　第二节　梨的贮藏第三节　葡萄的贮藏第四节　柑橘的贮藏第五节　桃的贮藏第六节　柿子的贮藏第七节　板栗的贮藏保鲜技术第八节　荔枝的贮藏第九节　菠萝的贮藏第十节　草莓的贮藏第十一节　草莓的贮藏第十二节　樱桃的贮藏保鲜技术

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