

<<果品蔬菜贮藏技术>>

图书基本信息

书名：<<果品蔬菜贮藏技术>>

13位ISBN编号：9787508711249

10位ISBN编号：7508711246

出版时间：2006-9

出版时间：中国社会

作者：崔富春

页数：175

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>

<<果品蔬菜贮藏技术>>

内容概要

《果品蔬菜贮藏技术》介绍了我国主要果品蔬菜的贮藏技术。书中“果品蔬菜贮藏的基本原理”中的果品蔬菜的呼吸作用、乙烯对果蔬成熟和衰老的影响由王如福编著；果蔬的失水与环境湿度、果蔬贮藏过程中发生的生理失调、休眠在果蔬贮藏中的应用；主要果品的贮藏技术和主要蔬菜的贮藏技术由孙碧玲编著。

《果品蔬菜贮藏技术》参考了大量公开发表的文献资料，并结合著者多年的专业工作经验，注重技术的可操作性，力求通俗易懂。

<<果品蔬菜贮藏技术>>

书籍目录

一、果品蔬菜贮藏的基本原理（一）果品蔬菜的呼吸作用（二）乙烯对果蔬成熟和衰老的影响（三）果蔬的失水与环境湿度（四）果蔬贮藏过程中发生的生理失调（五）休眠在果蔬贮藏中的应用二、主要果品的贮藏技术（一）苹果（二）梨（三）柑橘（四）香蕉（五）葡萄（六）山楂（七）猕猴桃（八）枣（九）桃、李（十）板栗（十一）核桃（十二）荔枝（十三）柿子（十四）石榴（十五）草莓（十六）西瓜三、主要蔬菜的贮藏技术（一）番茄（二）黄瓜（三）菜豆（四）菠菜（五）芹菜（六）花椰菜（七）蒜薹（八）甘薯（九）马铃薯（十）大白菜（十一）甘蓝（十二）辣椒（十三）茄子（十四）萝卜和胡萝卜（十五）洋葱和大蒜参考文献后记

<<果品蔬菜贮藏技术>>

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>