

<<果品贮藏保鲜技术>>

图书基本信息

书名：<<果品贮藏保鲜技术>>

13位ISBN编号：9787533154943

10位ISBN编号：7533154940

出版时间：2010-8

出版时间：山东科学技术出版社

作者：于绍夫，宫美英 著

页数：97

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>

## <<果品贮藏保鲜技术>>

### 前言

书籍是人类进步的阶梯。

为满足人民群众日益增长的精神文化需求，保障农民基本文化权益，切实解决群众看书难问题，近年来党和政府在广大农村组织实施了“农家书屋”工程。

这一工程，是社会主义新农村建设的基础性工程，是农村公共文化服务体系建设的重要方面，是深受农民欢迎的德政工程和民生工程。

实施好这一工程，对于深入学习实践科学发展观，提高农民整体素质和农村文明程度，推进社会主义新农村建设和小康社会具有重要意义。

中央和山东省委、省政府高度重视“农家书屋”工程建设。

中央领导同志多次视察“农家书屋”，给予充分肯定，并提出要加大投入，加快“农家书屋”建设的步伐。

国家新闻出版总署等部委也相继出台文件，加强对“农家书屋”建设的规范和管理。

省委、省政府对农村公共文化服务体系建设高度重视，把“农家书屋”建设与广播电视村村通、文化信息资源共享、乡镇综合文化站和基层文化阵地建设、农村电影放映五大文化惠农工程作为实施文化强省建设的重要内容。

## <<果品贮藏保鲜技术>>

### 内容概要

“农家书屋”工程是一项涉及广大农村千家万户的惠民工程，是党和政府重视“三农”作的有力举措。

《果品贮藏保鲜技术》经过精心组织，多方努力，真正做到了让农民看得懂，学得会、用得上。

## &lt;&lt;果品贮藏保鲜技术&gt;&gt;

## 书籍目录

- 一、概述1.为什么要搞好果品贮藏保鲜2.搞好果品贮藏保鲜要抓好哪些关键问题3.什么是“产地贮藏”？  
为什么要搞好产地贮藏4.果实呼吸特性分几种类型？  
有哪些主要差别5.什么是有氧呼吸？  
什么是无氧呼吸6.贮藏果实怎样进行物质代谢和能量代谢7.果树品种遗传性与果实耐贮性有些什么关系8.栽培技术与果实的耐贮性有些什么关系9.贮藏环境与果实的耐贮性有些什么关系10.果实贮藏结束时，怎样处理贮藏库二、贮藏方法11.什么是地沟贮藏？  
有何优缺点12.什么是田间畦藏？  
有何优缺点13.什么是窖藏？  
有何优缺点14.什么是窑洞贮藏？  
有何优缺点15.供贮藏果品用的窑洞有哪几种？  
其性能如何16.什么是通风贮藏库贮藏？  
有何优缺点17.什么是机械冷库贮藏？  
有何优缺点18.什么是塑料薄膜小包装贮藏？  
有何优缺点19.什么是大帐自然降氧贮藏？  
有何优缺点20.什么是大帐充氮快速降氧贮藏？  
有何优缺点21.什么是硅橡胶扩散窗气调贮藏？  
有何优缺点22.怎样制作硅橡胶扩散窗袋（帐）23.什么是人工气调贮藏？  
有何优缺点三、苹果贮藏24.苹果为什么要强调适期采收25.怎样确定苹果的采收适期26.苹果怎样进行分期采收27.苹果怎样进行预冷28.苹果怎样进行地沟贮藏29.地沟贮藏苹果怎样进行“三期管理”30.怎样应用改良地沟加简易气调贮藏中晚熟品种的苹果31.苹果怎样进行田间畦藏32.苹果怎样进行窑洞贮藏33.苹果怎样进行通风贮藏库贮藏34.苹果怎样进行人工气调贮藏35.苹果贮藏期间有哪些真菌病害和生理病害36.苹果轮纹病是怎样发生的？  
怎样防治37.苹果炭疽病是怎样发生的？  
怎样防治38.苹果红腐病是怎样发生的？  
怎样防治39.苹果青霉病是怎样发生的？  
怎样防治40.苹果苦痘病是怎样发生的41.怎样防治苹果苦痘病42.苹果水心病是怎样发生的？  
怎样防治43.苹果虎皮病是怎样发生的？  
怎样防治44.怎样预防苹果贮藏果实的低温伤害、果肉褐变和二氧化碳中毒四、梨贮藏45.怎样确定梨的采收适期46.梨怎样进行预冷47.梨怎样进行田间畦藏48.梨怎样进行窑洞贮藏和通风贮藏库贮藏49.梨怎样进行气调贮藏50.梨怎样应用保鲜剂贮藏51.梨炭疽病和轮纹病是怎样发生的？  
怎样防治52.梨的贮藏生理病害有哪几种？  
怎样防治53.鸭梨黑皮病是怎样发生的？  
怎样防治五、桃、李、杏、樱桃贮藏54.怎样确定桃、李、杏的适宜采收期？  
怎样采收55.怎样确定大樱桃的采收适期56.大樱桃怎样进行分期采收57.桃、李、杏有哪些贮藏特性？  
与贮藏保鲜有些什么关系58.桃、杏怎样进行预冷59.桃怎样进行冷库贮藏60.桃怎样进行气调贮藏61.冬雪蜜桃怎样进行半地下窖贮藏62.怎样贮藏李果63.大樱桃怎样进行预冷和渗钙处理64.大樱桃怎样进行低温贮藏和减压贮藏65.大樱桃怎样进行塑料薄膜小包装贮藏66.大樱桃怎样利用硅橡胶窗袋（帐）进行气调贮藏67.桃褐腐病是怎样发生、危害的？  
怎样防治68.怎样防治杏软腐病69.怎样预防桃、杏贮藏期间的低温伤害六、葡萄贮藏70.怎样确定葡萄的采收期？  
怎样采收71.葡萄贮藏要求哪些内外部条件72.葡萄为什么要预冷？  
怎样预冷73.葡萄贮藏常用的防腐剂和保鲜剂有哪几种？  
怎样使用74.葡萄怎样进行地沟贮藏75.葡萄怎样进行棚窖贮藏76.葡萄怎样进行窑窖贮藏77.葡萄怎样进行通风贮藏库贮藏78.葡萄怎样进行机械冷风库贮藏79.葡萄贮藏期间的气体伤害是怎样发生的？

## <<果品贮藏保鲜技术>>

怎样预防80.葡萄贮藏中脱粒是怎样发生的？

怎样预防81.葡萄的冷害是怎样发生的？

怎样预防82.葡萄灰霉病是怎样发生的？

怎样防治83.葡萄青霉病是怎样发生的？

怎样防治七、枣、柿贮藏84.怎样确定枣的采收期？

为什么要进行分期采收85.鲜枣怎样进行沙藏和塑料小包装贮藏86.鲜枣怎样进行机械冷风库贮藏？

贮藏期间怎样防治虫害87.干枣怎样进行囤藏、屋藏和缸藏88.干枣怎样进行气调贮藏？

怎样防治虫害89.柿怎样进行冻藏90.柿怎样进行气调贮藏八、栗、核桃、银杏贮藏91.板栗采收期与贮藏有些什么关系？

怎样确定板栗的采收适期92.板栗采收后应进行些什么处理93.板栗怎样进行沙藏94.板栗怎样进行沟

藏95.板栗怎样进行缸藏和坛藏96.板栗怎样进行塑料薄膜袋（帐）贮藏97.板栗怎样进行冷藏和气调贮

藏98.板栗贮藏中烂果的影响因素有哪些？

怎样防止烂果99.板栗贮藏中怎样防治虫害100.板栗贮藏中怎样防止栗实发芽101.怎样确定核桃的采收适期？

采后应进行些什么处理102.怎样贮藏核桃103.银杏采收后应进行些什么处理104.怎样贮藏银杏种实

## &lt;&lt;果品贮藏保鲜技术&gt;&gt;

## 章节摘录

梨田间畦藏的方法与苹果基本相同。

畦藏梨的适宜温度为 $0 \sim 10$ 。

在山东半岛条件下,贮藏前期(“秋分”至“冬至”)历时3个月,旬平均气温为 $6.9 \sim 19.9$ 。

果实入畦初期,呼吸强度大,蒸发水分多,果堆内温度有时可达 $24$ 以上,相对湿度常在 $90\% \sim 95\%$ 以上,管理不当时,梨常易发汗、伤热,降低耐贮藏能力。

因此,管理工作的中心是加强通风降温,注意调节湿度。

当果堆温度在 $15$ 以上时,要每隔7天,在晴朗无风的天气,揭苫席通风1次。

揭苫席通风在傍晚进行,次晨重新盖好封严。

天气干旱、果堆内相对湿度低于 $70\%$ 时,可结合通风向果堆喷水,也可在小雨天气揭除果堆上的覆盖物,让雨水淋入果堆内,以防止果皮皱缩、果柄干枯。

据山东省龙口市果品公司测定,在管理好的情况下,这一时期果堆温度可控制在 $6.8$ ,梨的呼吸强度控制在 $7.66 \sim 17.6$ 毫克(二氧化碳)/千克·小时。

贮藏中期(自“冬至”至“雨水”)也历时3个月左右。

这一时期是年中最寒冷的时期,旬平均气温为 $-3.4 \sim 0.2$ ,绝对最低温度可达 $-10$ 以下。

据测定,黄县长把梨的果温在 $-2$ 时,历时10天不会冻伤果实;但经过20天后,冻伤果率可达 $5\%$ ;

果温在 $-4$ 时,经过24小时,会使果实全部冻伤,而且不会复原。

因此,贮藏管理的中心,应是防止低温冻伤果实,果堆温度要求保持在 $-2$ 以上。

具体管理中,当气温下降至 $-5$ 、堆内温度在 $0$ 左右时,就要在覆盖的牛皮纸和苫席之间,加盖 $15 \sim 20$ 厘米厚的梨叶或杂草。

果堆四周横垒玉米秸捆,其间填塞梨叶保温。

.....

## <<果品贮藏保鲜技术>>

### 编辑推荐

书籍是人类进步的阶梯。

为满足人民群众日益增长的精神文化需求，保障农民基本文化权益，切实解决群众看书难问题，近年来党和政府在广大农村组织实施了“农家书屋”工程。

这一工程，是社会主义新农村建设的基础性工程，是农村公共文化服务体系建设的重要方面，是深受农民欢迎的德政工程和民生工程。

实施好这一工程，对于深入学习实践科学发展观，提高农民整体素质和农村文明程度，推进社会主义新农村建设和小康社会具有重要意义。

<<果品贮藏保鲜技术>>

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>