

<<蔬菜贮运保鲜>>

图书基本信息

书名：<<蔬菜贮运保鲜>>

13位ISBN编号：9787535930217

10位ISBN编号：7535930212

出版时间：2002-5

出版时间：广东科学技术出版社

作者：邓义才 李安妮

页数：91

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>

<<蔬菜贮运保鲜>>

前言

蔬菜是人们日常生活中必不可少的重要食品，不仅味美可口，开胃助食，而且能够提供人体所需的维生素、蛋白质、碳水化合物、有机酸和矿质元素等多种营养物质，保障人们的身体健康。

随着我国人民生活水平的不断提高和对外事业的日益发展，市场上越来越多地要求蔬菜食品多种类、多品种和高质量的均衡供应。

蔬菜的种植由于受自然条件的制约，生产的季节性和地区性很强，有明显的淡旺季之分，迫切要求做好贮运保鲜工作以延长供应期。

但由于蔬菜组织鲜嫩，含水量高，易受机械损伤、失水萎蔫和病菌侵染等而变质腐烂，加上人们对蔬菜采后保鲜处理技术的重要性缺乏足够的认识，使蔬菜在采后贮运与销售过程中损失很大。

从蔬菜生产整体上看，蔬菜采后保鲜滞后已成为提高蔬菜经营效益的限制因子。

因此，解决蔬菜贮运保鲜问题已是当务之急，搞好这项工作对于促进蔬菜生产、保证市场周年均衡供应、增加蔬菜生产者和经营者的收入、丰富人们的菜篮子以及出口创汇都具有重要的意义。

<<蔬菜贮运保鲜>>

内容概要

本书简要介绍了蔬菜贮藏保鲜的基本概念和原理，从蔬菜采后主要的物质变化、生理活动、环境因素和贮藏病害对贮藏的影响作用等方面阐述了蔬菜贮运保鲜的技术依据及商品化处理与流通方法等。

<<蔬菜贮运保鲜>>

作者简介

邓义才 副研究员，1991年毕业于华南农业大学园艺系，获硕士学位，现在广东省农业科学院蔬菜研究所工作，主要从事果蔬生理与保鲜技术的研究。

参加或主持国家农业部、广东省科学技术委员会和广东省农业科学院“八五”至“十五”有关果蔬贮运保鲜及生物技术等研究课题10项；在国家和省级专业杂志发表论（译）文20余篇；编写科普著作3部。

李安妮 研究员，1954年毕业于华南农业大学，一直在广东省农业科学院从事作物生理与果蔬保鲜的研究工作。

自“六五”以来，主持国家农业部、广东省科学技术委员会、广东省农业科学院等部门下达的有关香蕉、芒果、荔枝及各种蔬菜保鲜等研究课题；在国家和省级学报及刊物上发表论文数十篇；参加编写有关教材及著作数部。

<<蔬菜贮运保鲜>>

书籍目录

一、蔬菜贮藏保鲜的基本原理 (一) 蔬菜贮藏保鲜的含义 (二) 蔬菜的主要化学成分及其在贮藏中的变化 (三) 蔬菜采后生理与贮藏保鲜的关系 (四) 环境因素对蔬菜贮藏寿命的影响 二、蔬菜贮藏病害 (一) 生理性病害 (二) 侵染性病害 三、蔬菜采后的商品化处理与流通 (一) 采收 (二) 预冷 (三) 挑选和修整 (四) 清洗 (五) 防腐保鲜处理 (六) 分级 (七) 包装 (八) 贮藏 (九) 运输 (十) 销售 四、各种蔬菜的贮运保鲜技术 (一) 小白菜 (二) 菜心 (三) 花椰菜 (四) 青花菜 (五) 菠菜 (六) 菠菜 (七) 西芹 (八) 蕹菜 (九) 茼蒿 (十) 茺荑 (十一) 菜豆 (十二) 豇豆 (十三) 豌豆 (十四) 番茄 (十五) 辣椒 (十六) 茄子 (十七) 黄瓜 (十八) 苦瓜 (十九) 冬瓜 (二十) 节瓜 (二十一) 南瓜 (二十二) 萝卜 (二十三) 胡萝卜 (二十四) 马铃薯 (二十五) 芋头 (二十六) 生姜 (二十七) 洋葱 (二十八) 大蒜 (二十九) 韭菜 (三十) 莲藕 (三十一) 荸荠 (三十二) 茭白 (三十三) 芦笋 (三十四) 竹笋 (三十五) 百合

<<蔬菜贮运保鲜>>

章节摘录

<<蔬菜贮运保鲜>>

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>