第一图书网, tushu007.com

<<果蔬贮藏保鲜技术>>

图书基本信息

书名：<<果蔬贮藏保鲜技术>>

13位ISBN编号：9787536466746

10位ISBN编号：7536466749

出版时间：2009-1

出版时间：四川出版集团，四川科学技术出版社

作者：张恒 著

页数：173

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

前言

新鲜水果和蔬菜采收后仍然进行着复杂的生理变化、生化变化和物理变化，很容易发生皱缩、失重、萎蔫、变质等现象，影响果蔬的品质和销售。
目前，在我国每年约有8000万吨的果蔬腐烂，经济损失高达约800亿元之多，占果蔬总产值的30%以上。
因此，果蔬保鲜是果蔬生产、贮藏和销售过程中一个非常重要的环节。
采用科学、合理的贮藏保鲜技术，能有效延长新鲜果蔬的贮藏期，调节淡旺季，繁荣果蔬市场，具有显著的经济效益和社会效益。
近十多年来，一些发达国家加大了对果蔬保鲜技术研究的力度，取得了明显的效果，果蔬的产后损失率能控制在5%左右。
我们应当研究和推广符合我国果蔬生产实际情况的保鲜技术，从果蔬的生产做起，将果蔬的生产和采后保鲜有机地结合起来，提高良品率，改善果蔬的保鲜效果。

第一图书网, tushu007.com

内容概要

《果蔬贮藏保鲜技术》从果蔬采后在生理、生化和病理等方面的变化过程，论述了果蔬贮藏保鲜的原理，并对24种常见水果和22种常见蔬菜的贮藏保鲜方法作了深入浅出的介绍。
果蔬保鲜是果蔬生产、贮藏和销售过程中一个非常重要的环节。
采用科学、合理的贮藏保鲜技术，能有效延长新鲜果蔬的贮藏期，调节淡旺季，繁荣果蔬市场，具有显著的经济效益和社会效益。
希望广大农民朋友通过阅读《果蔬贮藏保鲜技术》，逐步掌握常用的果蔬贮藏保鲜技术，对持续增收有所帮助。

<<果蔬贮藏保鲜技术>>

书籍目录

第一章 果蔬贮藏保鲜原理第一节 果蔬采后品质变化的原因一、呼吸作用引起的品质变化二、水分蒸发作用引起的品质变化三、乙烯引起的品质变化四、酶对果蔬品质的影响五、生理病害引起的品质变化六、物理损伤引起的品质变化第二节 果蔬采后品质变化的控制一、环境温度的控制二、环境相对湿度的控制三、环境气体成分的控制四、化学处理五、辐射处理第二章 果蔬产品采后处理第一节 采收一、适时采收二、采收方法第二节 挑选与分级一、整理与挑选二、分级第三节 预冷、包装一、预冷二、包装第四节 其他处理一、涂膜或打蜡二、催熟三、愈伤第三章 果蔬的贮藏保鲜方法第一节 简易贮藏一、堆藏二、沟藏三、窖窑藏四、其他简易贮藏第二节 通风贮藏一、通风贮藏库设计要求二、通风贮藏库的管理使用第三节 机械冷藏一、机械冷藏库的制冷系统二、机械冷藏库的设计要求三、机械冷藏库的使用管理第四节 气调贮藏一、气调贮藏的特点及类型二、气调贮藏的管理第五节 减压贮藏一、减压贮藏原理二、减压贮藏的主要设备三、减压贮藏方法四、减压贮藏的管理第四章 果品蔬菜贮藏保鲜技术第一节 主要果品贮藏保鲜技术一、苹果二、梨三、山楂四、桃五、李六、杏七、樱桃八、葡萄九、猕猴桃十、柿十一、柑橘类十二、荔枝十三、芒果十四、香蕉十五、板栗十六、核桃十七、枇杷十八、菠萝十九、草莓二十、石榴二十一、大枣二十二、西瓜二十三、哈密瓜二十四、无花果第二节 主要蔬菜贮藏保鲜技术一、大白菜二、菠菜三、芹菜四、萝卜与胡萝卜五、马铃薯六、洋葱七、大蒜八、姜九、芋头十、莲藕十一、番茄十二、辣椒十三、茄子十四、黄瓜十五、南瓜十六、冬瓜十七、菜豆十八、蒜薹十九、花椰菜二十、甜玉米二十一、莴笋二十二、茭白主要参考文献

章节摘录

果蔬产品采前因素是取得良好贮藏保鲜效果的基础，而采后因素则是取得良好贮藏保鲜效果的保证。
采后处理是为了保持及改进果蔬产品质量并使其从农产品转化为商品所采取的一系列措施的总称，包括采收、挑选、分级、预贮、药剂处理、包装、入库及贮藏管理等。
处理后可减少农产品采后损失，保持良好果实品质，延长贮藏寿命，并能美化产品使其对消费者更具吸引力。
第一节　采收　　采收是果蔬采后处理技术的第一步，采收时间的选择及采收质量的保证，很大程度上会影响果蔬产品贮藏保鲜效果。
因此，做好采收工作，首先要根据产品的贮藏需要，选择适宜的采收时间，然后严格按照采收方法要求，保证采收质量。
一、适时采收　　果蔬产品采收时期受到诸多因素的影响，如品种本身的遗传特性，产品采后的用途、市场需求和市场远近等。
确定果蔬最佳采收成熟度是很重要的，应根据果实采后用途、采后运输。

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