

<<柑橘贮藏保鲜与商品化处理>>

图书基本信息

书名：<<柑橘贮藏保鲜与商品化处理>>

13位ISBN编号：9787536687417

10位ISBN编号：7536687419

出版时间：2007-8

出版时间：重庆出版社

作者：王日葵

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>

<<柑橘贮藏保鲜与商品化处理>>

内容概要

《柑橘贮藏保鲜与商品化处理》在简要介绍柑橘无公害贮藏保鲜和商品化处理的基本概念、重要性、现状、市场前景和发展趋势的基础上，详细叙述了柑橘果实采收技术，贮藏环境要求和控制技术，地窖、联拱沟窖、改良通风库、冷库、湿冷通风库、留树等贮藏技术，主要贮藏病害防治技术，单果包装技术，果实贮藏期、运输期、销售期的管理技术，以及商品化处理中的清洗、风干、打蜡、分级、包装等技术。

强调先进、实用、新颖，适用于果农、果树技术人员和农业学校师生阅读。

<<柑橘贮藏保鲜与商品化处理>>

书籍目录

一、柑橘无公害贮藏保鲜与商品化处理概述（一）基本概念（二）重要意义（三）市场前景和效益分析（四）现状和发展趋势二、柑橘采收（一）柑橘成熟及衰老生理（二）柑橘贮藏特性（三）柑橘采收方法三、柑橘贮藏对环境的要求（一）温度（二）湿度（三）气体成分和风速（四）环境卫生四、柑橘地窖贮藏（一）地窖的特点（二）地窖的建造（三）地窖贮藏前

<<柑橘贮藏保鲜与商品化处理>>

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>