

<<(果树篇)果品采后技术问答>>

图书基本信息

书名：<<(果树篇)果品采后技术问答>>

13位ISBN编号：9787537514552

10位ISBN编号：7537514550

出版时间：1995-02

出版时间：河北科学技术出版社

作者：沈元枫

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>

<<(果树篇)果品采后技术问答>>

书籍目录

目录

(一) 果品分级与包装

果实的分类、果品的分类、果品的分级三者有什么不同？

果品为什么要分级？

果品分级的依据是什么？

果品分级的方法有哪几种？

我国出口鲜苹果的等级标准是如何划分的？

我国商业部颁布的鲜苹果收购标准是什么？

美国苹果是如何分级的？

日本苹果是如何分级的

梨的分级标准是什么？

柑桔的分级标准是什么？

桃是怎样分级的？

葡萄是怎样分级的？

山楂是怎样分级的？

板栗是怎样分级的？

枣是怎样分级的？

柿的出口规格标准是什么？

震动筛分级机的工作原理是什么？

条形分级机的工作原理是什么？

滚轴式分级机的工作原理是什么？

什么叫果品包装？

为什么要对果品进行包装？

包装的方法有哪几种？

<<(果树篇)果品采后技术问答>>

对包装材料有何要求？

果品包装容器有哪几种？

什么叫真空包装？

什么叫充气包装？

什么叫去氧包装？

如何选择果品的包装？

果品包装容量多大为好？

什么叫塑料小包装？

塑料小包装与传统容器包装有何不同？

单果包纸包膜有何好处？

(二) 果品贮藏技术

“果品贮藏”的含义是什么？

果实的呼吸作用是怎么回事？

果实为什么会衰老？

如何提高果品的耐藏性？

果品采后处理包括哪些技术？

果品贮藏期的冷害和冻害有何区别？

水果的涂料有什么作用？

果品贮藏的方式有哪几种？

什么是果品沟藏法？

改良沟藏技术要点是什么？

贮藏果品的土窑洞有哪几种类型？

通风库有哪几种？

通风库的建筑设计要点是什么？

<<(果树篇)果品采后技术问答>>

通风库管理的技术要点是什么？

常见的冷藏库有哪几种类型？

机械冷藏的原理是什么？

如何选择制冷剂？

如何计算冷库的耗冷量？

如何计算贮藏果实的呼吸热？

果品冷藏库的设计要点是什么？

什么是冷库围护结构的经济传热系数？

果品气调贮藏的机理是什么？

果品气调贮藏主要方式有哪些？

气调冷藏库的结构有什么特殊要求？

气调冷藏库有哪些辅助系统？

气调冷藏库中有哪些调气设备？

气调贮藏有哪些优点？

什么是塑料薄膜气调法？

薄膜是怎样透气的？

有哪几种气调贮藏用的薄膜材料？

气调冷藏库有哪些安全管理措施？

气调贮藏技术发展趋势如何？

什么是减压贮藏？

什么是果品冻藏技术？

水果的辐射贮藏是怎么回事？

果品贮藏为什么要预冷？

预冷方法有哪几种？

<<(果树篇)果品采后技术问答>>

怎样进行苹果通风库贮藏？

怎样进行苹果冷库贮藏？

塑料薄膜大帐贮藏苹果是怎样进行的？

苹果硅窗大帐贮藏技术要点是什么？

怎样用塑料袋小包装贮藏苹果？

怎样进行鸭梨的棚窑贮藏？

怎样进行梨的通风库贮藏？

怎样进行梨的气调贮藏？

怎样进行桃的贮藏？

哪些因素影响葡萄的耐贮性

如何进行葡萄冷库贮藏？

什么是葡萄的临界冰温点贮藏法？

如何进行葡萄的气调贮藏？

如何进行葡萄的辐射贮藏？

怎样利用地下土窑贮藏葡萄？

怎样利用地沟贮藏葡萄？

怎样用塑料袋小包装贮藏葡萄？

怎样进行山楂室内缸藏？

如何进行山楂冷藏？

怎样进行樱桃冰窖贮藏？

怎样进行樱桃气调贮藏？

怎样贮藏李？

柿贮藏时应注意哪些问题？

柿有哪些贮藏方法？

<<(果树篇)果品采后技术问答>>

怎样进行柿果液体贮藏？

柿果如何脱涩？

如何贮藏鲜枣？

怎样贮藏猕猴桃？

怎样贮藏草莓？

板栗贮藏前要做哪些预处理工作？

如何贮藏板栗？

如何防止苹果虎皮病？

怎样防治苹果苦痘病？

怎样防治红玉苹果斑点病？

怎样防治长把梨红心病？

怎样防治苹果青霉病？

怎样防治苹果裂果病？

怎样防治苹果褐心病？

怎样预防梨黑皮病？

怎样防治鸭梨早期黑心病？

怎样防止果实在气调贮藏中的二氧化碳伤害？

怎样防止果实在气调贮藏中酒精中毒？

如何应用化学防腐保鲜技术？

怎样用浸钙技术防治苹果的贮藏病害？

果品贮藏保鲜中如何应用植物生长调节剂？

果品贮藏保鲜中如何应用电离空气技术？

果实贮藏期如何防止侵染性病害？

怎样减少果品冷藏中的干耗损失？

<<(果树篇)果品采后技术问答>>

如何测定库房温度？

如何进行相对湿度的测定？

气调贮藏时测定气体成分的仪表有哪几种？

(三) 果品加工技术
什么是果品加工？

果品加工的种类有哪些？

果品加工对水有什么要求？

怎样对不符合加工要求的水进行净化？

怎样选择果品加工原料
为什么果品加工时需要去皮？
去皮方法有哪些？

加工原料为什么要热烫处理？

怎样防止原料处理后褐变？

什么是果品干制？

果品干制有哪些方法？

干制品包装和贮藏应注意些什么？

如何进行果品干制的前处理？

怎样加工杏干？

怎样加工桃干？

怎样制作葡萄干？

怎样制作苹果干？

怎样晒制红枣？

怎样制作熏枣？

怎样制作柿饼？

怎样制作山楂干？

<<(果树篇)果品采后技术问答>>

什么叫果品糖制？
方法有哪些？

果脯生产中硫处理、腌制和硬化是怎么回事？

苹果脯的制作方法和技术要点是什么？

怎样制作梨脯？

怎样制作杏脯？

怎样制作桃脯？

怎样加工苹果脆片？

怎样加工金丝蜜枣？

多维山楂糕的制作工艺有什么特点？

怎样制作山楂饼？

怎样制作无核应子？

如何制作山楂酱？

如何制作苹果酱？

生产枣酱有哪些工序？

怎样加工草莓酱？

水果罐头制作有哪些工序？

黄桃罐头是怎样制作的？

怎样生产糖水梨罐头？

怎样加工糖水栗子？

果汁饮料的概念是什么？

澄清果汁的澄清方法有哪些？

混浊果汁为什么要进行均质和脱气？

怎样用酶法与冷冻法制作澄清山楂汁？

<<(果树篇)果品采后技术问答>>

怎样制作葡萄汁？

哪些果品可以做果肉饮料？

桃果肉饮料的制作工艺是什么？

猕猴桃果肉饮料制作方法有什么特点？

怎样制作乌龙枣茶？

果酒怎样分类？

果酒酿制的基本方法有哪几种？

怎样制作白葡萄酒？

怎样制造红葡萄酒？

金丝枣酒制造工艺有什么特点？

果品加工设备有哪些种类？

果品加工有哪些保藏措施？

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>