

<<(综合卷)蔬菜采收与简易贮藏>>

图书基本信息

书名：<<(综合卷)蔬菜采收与简易贮藏>>

13位ISBN编号：9787537518741

10位ISBN编号：7537518742

出版时间：1999-01

出版时间：河北科学技术出版社

作者：张子德

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>

<<(综合卷)蔬菜采收与简易贮藏>>

书籍目录

目录

一、蔬菜的化学成分及其对品质和耐贮性的影响

- (一) 水、碳水化合物和有机酸
- (二) 含氮物质、单宁和色素
- (三) 糖普、芳香物质和脂类
- (四) 维生素、矿物质和抗生素

二、蔬菜贮藏保鲜基本原理

- (一) 呼吸作用
- (二) 水分蒸腾与结露
- (三) 冻害和冷害
- (四) 休眠和春化

三、蔬菜的采后处理

- (一) 蔬菜的采收
- (二) 蔬菜的分级与包装
- (三) 蔬菜的运输

四、蔬菜贮藏保鲜方法

- (一) 简易贮藏
- (二) 冷库贮藏(冷藏)
- (三) 气调贮藏
- (四) 辐射处理贮藏

五、主要蔬菜的贮藏保鲜技术

- (一) 蒜薹
- (二) 辣椒
- (三) 番茄
- (四) 萝卜和胡萝卜
- (五) 大白菜
- (六) 甘蓝
- (七) 花椰菜
- (八) 黄瓜
- (九) 南瓜
- (一) 冬瓜
- (一一) 洋葱
- (一二) 大蒜
- (一三) 大葱
- (一四) 茄子
- (一五) 菠菜
- (一六) 芹菜
- (一七) 生姜
- (一八) 马铃薯
- (一九) 莲藕
- (二) 茭白
- (二一) 菜豆
- (二二) 芋头
- (二三) 西瓜
- (二四) 哈密瓜

<<(综合卷)蔬菜采收与简易贮藏>>

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>