第一图书网, tushu007.com

<<鲜细菜贮藏保鲜和包装技术>>

图书基本信息

书名：<<鲜细菜贮藏保鲜和包装技术>>

13位ISBN编号：9787537521536

10位ISBN编号：7537521530

出版时间：1900-01-01

出版时间：河北科学技术出版社

作者：王颉，陈志周 著

页数：171

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

内容概要

蔬菜营养丰富，是人们重要的副食品之一。
发展蔬菜生产，保障蔬菜供应，对于改善人民生活，巩固农村经济，繁荣城乡市场，满足外贸需要等方面都具有十分重要的意义。
有利于促进农业增产，农民增收和农村稳定。
改革开放以来，我国的蔬菜播种面积已由1978年的333．1万公顷增加至1996年的l049．1万公顷，蔬菜产量迅速增加。
在蔬菜生产中，耗费人力物力改善栽培管理，尚且不易取得l0%以上的增产效果；但由于收获采摘不当，贮藏不善，运输不及时或包装粗放而造成的腐烂与损失，经常达到20%或30%以上。
所以，忽视蔬菜的合理采摘、运输、贮藏保鲜与一系列商品处理技术，就不能保证丰产丰收。
《鲜细菜贮藏保鲜和包装技术》从蔬菜贮藏保鲜的基础知识入手，详细讨论了蔬菜色、香、味等化学成分以及影响蔬菜贮藏保鲜的各种因素，介绍了国内蔬菜贮藏保鲜、运输、商品包装的方式方法，并对18种常见蔬菜的贮藏保鲜技术进行了系统介绍。
无论是对农家小量贮存，还是经营者进行大规模商业化贮存，都具有一定的指导意义。

书籍目录

一、蔬菜品质的化学构成（一）蔬菜的颜色（二）蔬菜的香气（三）蔬菜的味（四）蔬菜的营养（五）采前因素对蔬菜化学成分和耐贮性的影响二、蔬菜贮藏保鲜的基本原理（一）蔬菜的呼吸作用（二）水分蒸腾、萎蔫和结露现象（三）低温伤害（四）休眠（五）蔬菜的成熟和衰老（六）贮藏条件对蔬菜成熟、衰老和耐贮性、抗病性的影响三、蔬菜的采收和分级（一）采收（二）分级四、蔬菜的包装和运输（一）蔬菜的性质（二）蔬菜包装的必要性（三）包装材料和容器（四）蔬菜包装方法（五）蔬菜商品包装技术（六）包装装潢设计（七）蔬菜的运输五、蔬菜贮藏保鲜方法（一）简易贮藏（二）冷藏（三）气调贮藏（四）辐射处理保藏六、主要蔬菜贮藏保鲜技术（一）大白菜（二）甘蓝（三）菠菜（四）芹菜（五）芜菱（六）萝卜和胡萝卜（七）马铃薯（八）洋葱（九）大蒜（十）大葱（十一）青椒（十二）番茄（十三）黄瓜（十四）冬瓜（十五）茄子（十六）蒜薹（十七）花椰菜（十八）蘑菇

章节摘录

一、蔬菜品质的化学构成　　新鲜蔬菜具有优良的色、香、味、质地和营养成分，能增进食欲，帮助消化，有益健康。
蔬菜中所含的多种维生素具有不同于肉类和奶、蛋等食物的特殊营养意义，是维持人体正常生理机能，保持人体健康不可缺少的物质。
蔬菜中的化学物质在采后的贮藏运输过程中不断变化，因而影响到食用品质和营养价值。
为了更好地掌握蔬菜贮藏运输的基本原理，首先要研究组成蔬菜的化学成分和这些化学成分在贮运过程中的变化。
　　蔬菜中的化学成分可分为两部分，即水分和干物质。
干物质又可分为水溶性干物质和非水溶性干物质两大类。
　　……

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