

<<果品贮藏保鲜技术>>

图书基本信息

书名：<<果品贮藏保鲜技术>>

13位ISBN编号：9787539016214

10位ISBN编号：7539016213

出版时间：1999-11

出版时间：江西科学技术出版社

作者：陈金印

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>

<<果品贮藏保鲜技术>>

书籍目录

目录

一、果实的采收

1果实采收期的确定

2果实的人工采收

3果实的机械采收

4果实采收注意事项

二、果实的采后处理

5果实的分级

6果实的包装

7果实的预冷

8果实的催熟

9果实的脱涩

10果实的涂膜处理

11果实化学药剂处理

12果实的运输方法

13果品运输的环境条件

三、果品贮藏方式

14窖窑

15地下库

16通风贮藏库类型

17通风贮藏库设计要求

18通风贮藏库的管理

19果品机械冷藏库

20果品气调贮藏的方式和设备

21果品气调贮藏的条件

四、果实采后病害及其防治

22低温失调

23无机元素缺乏症

24生理病害及其控制

25病原菌的侵染过程

26采后病害的防治策略

27控制采后病害杀菌剂的使用

五、果品贮藏技术

28柑桔贮藏技术

29苹果贮藏技术

30梨的贮藏技术

31葡萄贮藏技术

32板栗贮藏技术

33猕猴桃贮藏技术

34桃的贮藏技术

35李的贮藏技术

36柿的贮藏技术

37香蕉贮藏技术

38草莓贮藏技术

<<果品贮藏保鲜技术>>

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>