

<<葡萄贮运保鲜>>

图书基本信息

书名：<<葡萄贮运保鲜>>

13位ISBN编号：9787801679857

10位ISBN编号：7801679857

出版时间：2006-10

出版时间：中国农业科技出版社

作者：吴远彬

页数：112

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>

## <<葡萄贮运保鲜>>

### 内容概要

“新农村建设实用技术丛书”通俗易懂、图文并茂、深入浅出，凝结了一批权威专家、科技骨干和具有丰富实践经验的技术人员的心血和智慧，体现了科技界倾注“三农”，依靠科技推动新农村建设的信心和决心，必将为新农村建设做出新的贡献。

本书为丛书“农产品加工系列”中的一本，主要内容包括概述、我国葡萄产区及市场、葡萄采后生理、影响葡萄贮藏的因素、葡萄采收、商品化处理及运输保鲜、葡萄贮藏保鲜工艺技术。

本书适合广大农民群众及技术院校师生阅读参考。

<<葡萄贮运保鲜>>

作者简介

男，教授，1956年生，河北省容城县人。

保定市人大代表、政协委员，现执教于河北农业大学。

发表论文58篇，出版著作15部，获河北省科技进步二等奖一项，三等奖三项，自然科学奖一项，厅局级奖多项。

## <<葡萄贮运保鲜>>

### 书籍目录

一、概述 (一)中国鲜食葡萄产量名列世界前茅 (二)中国是鲜食葡萄主要进口国之一 (三)以贮运保鲜技术和设施拉动我国鲜食葡萄产业发展 (四)建冷库, 农民走上致富路 (五)葡萄保鲜产业发展趋势预测  
二、我国葡萄产区及市场 (一)国内葡萄产量及鲜贮量最大的环渤海湾产区 (二)最具发展潜力的西北、西南葡萄产区 (三)我国中南部葡萄产区  
三、葡萄采后生理 (一)采后葡萄活体呼吸 (二)采后葡萄贮藏营养成分的变化 (三)葡萄采后酶的变化 (四)水分蒸发作用 (五)葡萄脱粒原因和预防  
四、影响葡萄贮藏的因素 (一)葡萄的贮藏环境条件 (二)贮藏病害 (三)采前因素对贮藏的影响  
五、葡萄采收、商品化处理及运输保鲜 (一)采收 (二)葡萄的分级 (三)包装 (四)预冷 (五)葡萄的运输  
六、葡萄贮藏保鲜工艺技术 (一)贮户如何选择葡萄园 (二)贮藏设施及保鲜材料的准备 (三)采收与预冷 (四)保鲜剂的使用方法 (五)冷库管理 (六)贮藏葡萄病变原因 (七)贮户应注意的几个问题

## <<葡萄贮运保鲜>>

### 编辑推荐

“新农村建设实用技术丛书”通俗易懂、图文并茂、深入浅出，凝结了一批权威专家、科技骨干和具有丰富实践经验的技术人员的心血和智慧，体现了科技界倾注“三农”，依靠科技推动新农村建设的信心和决心，必将为新农村建设做出新的贡献。

本书为丛书中“农产品加工系列”中的一本，主要内容包括：概述、我国葡萄产区及市场、葡萄采后生理、影响葡萄贮藏的因素、葡萄采收、商品化处理及运输保鲜、葡萄贮藏保鲜工艺技术。

本书适合广大农民群众及技术院校师生阅读参考。

<<葡萄贮运保鲜>>

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>