

<<农户蔬菜贮藏新技术>>

图书基本信息

书名：<<农户蔬菜贮藏新技术>>

13位ISBN编号：9787109055964

10位ISBN编号：7109055965

出版时间：1999-01

出版时间：中国农业出版社

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>

<<农户蔬菜贮藏新技术>>

书籍目录

- 目录
- 出版说明
- 前言
- 一 蔬菜贮藏保鲜的基本原理及基本知识
 - (一) 蔬菜的主要化学成分及其在贮藏中的变化
 - 1水分
 - 2糖类
 - 3有机酸
 - 4淀粉和纤维素
 - 5矿物质和维生素
 - 6糖苷类
 - 7单宁物质
 - 8色素物质
 - (二) 蔬菜采后的生命活动与贮藏保鲜的关系
 - 1呼吸作用
 - 2蒸腾作用
 - 3后熟与衰老
- 二 蔬菜贮藏保鲜的方式(方法)
 - (一) 简易贮藏方式
 - 1沟藏和堆藏
 - 2窖藏
 - 3冻藏和假植贮藏
 - (二) 通风库贮藏方式
 - 1隔热材料
 - 2通风系统的设置
 - (三) 低温贮藏方式
 - 1低温对蔬菜贮藏保鲜的作用
 - 2机械制冷的原理
 - 3机械冷藏库的冷却系统
 - 4低温贮藏的注意事项
 - (四) 气调贮藏方式
 - 1气调贮藏的基本原理
 - 2气调贮藏的封闭系统
 - 3气调贮藏中氧气的调节
- 三 常见蔬菜的贮藏与保鲜
 - (一) 叶菜类蔬菜的贮藏与保鲜
 - 1大白菜的贮藏保鲜
 - 2甘蓝的贮藏保鲜
 - 3芹菜的贮藏保鲜
 - 4菠菜的贮藏保鲜
 - 5香菜(芫荽)的贮藏保鲜
 - (二) 果菜类蔬菜的贮藏与保鲜
 - 1番茄的贮藏保鲜
 - 2黄瓜的贮藏保鲜
 - 3辣椒的贮藏保鲜

<<农户蔬菜贮藏新技术>>

4茄子的贮藏保鲜

5菜豆的贮藏保鲜

6豌豆的贮藏保鲜

(三) 根茎类蔬菜的贮藏与保鲜

1萝卜和胡萝卜的贮藏保鲜

2马铃薯的贮藏保鲜

3蒜薹的贮藏保鲜

4菜花(花椰菜)的贮藏保鲜

(四) 水生蔬菜的贮藏与保鲜

1莲藕的贮藏保鲜

2茭白的贮藏保鲜

3慈姑的贮藏保鲜

(五) 其他蔬菜的贮藏与保鲜

1食用菌的贮藏保鲜

2红菜薹的贮藏保鲜

3山药的贮藏保鲜

4竹笋的贮藏保鲜

5韭菜的贮藏保鲜

6大葱的贮藏保鲜

四 蔬菜的采收与商品化处理

(一) 蔬菜的采收

1蔬菜采收时成熟度的判别方法

2蔬菜采收时的注意事项

(二) 蔬菜采收后的处理

1蔬菜采后的预冷

2涂被处理

3化学防病处理

(三) 蔬菜的运输

1蔬菜运输的基本要求

2运输工具及设备

主要参考文献

<<农户蔬菜贮藏新技术>>

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>