

<<果蔬花卉采后处理实用技术手册>>

图书基本信息

书名：<<果蔬花卉采后处理实用技术手册>>

13位ISBN编号：9787109066281

10位ISBN编号：7109066282

出版时间：2000-1

出版时间：中国农业出版社

作者：〔美〕莉莎·基蒂诺加

页数：193

字数：132000

译者：华南农业大学果蔬采后生理研究室

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>

## <<果蔬花卉采后处理实用技术手册>>

### 内容概要

本书共分十章，以图解为主，图文并茂，其内容与编排与国内同类小册子完全不同。

分别介绍果品、蔬菜、花卉等采收以后的处理技术：合理采收、上市的准备、产品采后预处理、清洗、挑选、防腐、包装、贮藏、运输、市场等一系列的技术措施及简单设备。

本书的特点是深入浅出、通俗易懂，从简单的采后处理装置和设备，到现代化的贮运技术进行介绍。

本书适合于城乡中小型果、蔬、花场的技术人员、农产品贸易市场、果蔬花贮运和经营专业人员阅读参考。

也可作为农业高等院校及中等技术学校的专业技术参考书。

## <<果蔬花卉采后处理实用技术手册>>

### 书籍目录

第一章 采收及上市前的准备工作 一、成熟标准 二、采收 (一)采收方法 (二)采收时使用的容器 (三)采收工具第二章 块根、块茎及鳞茎的愈伤 一、田间愈伤 二、热空气愈伤 三、用大容积设备愈伤洋葱 四、应急愈伤第三章 包装场处理 一、卸果 二、预选 三、清洗 四、涂蜡 五、大小分级 六、一般操作 (一)卸果 (二)清洗 (三)涂蜡 (四)选果、包装 (五)选别 (六)大小分级 (七)水果包装线第四章 包装及包装材料 一、包装技术 二、包装容器 三、帖标签 四、包装箱的标准尺寸 五、自发气调包装 六、单元货堆第五章 病虫害的控制 一、化学控制 (一)硫 (二)偏重业硫酸 二、气调或自发气调处理.....第六章 温度和相对湿度的控制技术第七章 园艺产品的贮藏第八章 园艺产品的运输第九章 到达目的地后的处理技术第十章 园艺产品的加工参考文献

<<果蔬花卉采后处理实用技术手册>>

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>