

图书基本信息

书名：<<蜜橘.脐橙.柚子.金柑保鲜与加工技术-(第二批)>>

13位ISBN编号：9787109114319

10位ISBN编号：7109114317

出版时间：2007-1

出版时间：中国农业

作者：谭兴和

页数：215

字数：151000

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

柑橘是人们十分喜食的水果，柑橘生产已经成为我国农民增收的重要途径。

据报道，我国2003年柑橘种植面积达到150万公顷，产量达到1345万吨。

2004年，柑橘产量再创新高，达到1500吨。

我国柑橘栽培面积增加较快的品种主要为宽皮柑橘类、脐橙、柚类，金柑的种植面积也有一些增长。

虽然我国柑橘种植的面积和产量增加快，但是果农的收入增加并不十分明显。

主要原因之一是，柑橘收获季节过于集中，而农民却又缺乏藏保鲜、加工的技术和设施，大量的柑橘只能等着销售人员的收购，价格也只能随着人家给。

为了减少柑橘的腐烂损失，让农民从贮藏和加工中得到实际的经注利益，本书总结了国内外柑橘贮藏、运销和加工的有关技术成果，重点介绍了一些适合我国农村采用的柑橘贮藏、加工的技术。

在本书的编写过程中，作者注重了语言的通俗性，使广大柑橘生产者容易看得懂书中所述的内容。

注重了技术的可操作性，读者按照书中的工艺流程，可以制作出不少产品。

而且对一些关键技术环节也进行了通俗的阐述，使读者既如知道要怎么做，也知道为什么要这么做。

<<蜜橘.脐橙.柚子.金柑保鲜与加工技术-(>>

书籍目录

出版说明前言第一篇 柑橘贮藏技术 第一章 柑橘的采收与采后处理技术 第一节 柑橘的采收技术 一、柑橘生长与成熟特性 二、采收 第二节 柑橘商品化处理 一、预贮 二、预冷 三、柑橘保鲜防腐处理 四、选别、分级 五、洗果、打蜡 六、包装、成件 第二章 柑橘的运输 第一节 柑橘的装卸 一、装卸的目的意义 二、装卸工具 第二节 柑橘运输的意义和要求 一、柑橘运输的意义 二、柑橘的特点及其对运输的要求 第三节 柑橘运输方式 一、铁路运输 二、公路运输 三、水路运输 第三章 柑橘贮藏方式 第一节 常温贮藏 一、地窖贮藏 二、通风库贮藏 三、普通民房贮藏 四、常温贮藏的技术要点 第二节 机械冷藏 一、机械冷藏的概念 二、机械冷藏的优点 三、机械冷藏的管理 第三节 柑橘气调贮藏 一、气调贮藏的理论依据 二、影响气调贮藏的环境条件 三、塑料薄膜与硅橡胶穿气调贮藏 第四节 柑橘留树贮藏 一、地点选择 二、橘树选择 三、稳果剂的配方及使用 四、贮藏期的管理 第四章 柑橘贮藏条件 一、贮藏温度 二、相对湿度 三、气体成分 四、其他 第五章 柑橘的采后病害 第一节 侵染性病害 第二节 生理性病害 第六章 柑橘贮藏保鲜技术 第一节 蜜橘贮藏保鲜技术 第二节 脐橙贮藏保鲜技术 第三节 柚子贮藏保鲜技术 第四节 金柑贮藏技术 第二篇 柑橘加工技术 第七章 罐头加工技术 第八章 果汁加工技术 第九章 蜜饯果脯加工技术 第十章 果酱、果冻加工技术 第十一章 果酒加工技术 第十二章 柑橘其他产品加工技术 第三篇 有关柑橘贮藏及加工的部分标准主要参考文献

章节摘录

版权页：插图：2.采取严格的防腐措施（1）贮藏场所的消毒贮藏场所的卫生状况直接影响到贮藏效果的好坏。

因为在贮藏场所的反复使用过程中，只要有少数的柑橘在其中腐烂变质，就有病菌残留在贮藏库内。因此，对于贮藏场所，一定要清洗并消毒。

贮藏的地窖、通风库和普通房屋等，应在使用前进行清洗和消毒处理，以减少病原菌的数量。

生产上简单易行的方法是首先将贮藏库内进行彻底清洗，以清除库内的霉斑。

再将1%~2%福尔马林或漂白粉溶液用喷雾器喷洒消毒，也可用硫磺（每立方米库房空间5~10克硫磺）燃烧密闭熏蒸24~48小时，然后通风排尽残药味。

（2）贮藏用具的消毒，所使用的包装筐、篓、箱等容器，也应在使用前用漂白粉溶液或2%~5%硫酸铜溶液浸渍5~10小时，然后用清水漂洗干净，晒干备用。

（3）柑橘果实的防腐处理常温贮藏中经常出现高温、高湿的情况，这种条件适合于许多致病微生物的生长繁殖。

因此，柑橘入库贮藏前要进行适当的防腐处理，以减少贮藏期间的腐烂。

目前，化学防腐剂处理仍在常温贮藏中普遍应用。

具体方法是取以下防腐剂中的任意一种，配制成所需浓度的溶液，然后将柑橘在其中浸泡10~30秒钟。

再将柑橘果实取出，将果实表面的防腐剂溶液晾干，将果实包装后贮藏。

常用的防腐剂及其使用浓度为：多菌灵，250~500毫克/千克；别腐烂，125~250毫克/千克；苯来特，250~500毫克/千克；抑霉唑，500毫克/千克；托布津，500~1000毫克/千克；橘腐净，250毫克/千克；噻菌灵，1000毫克/千克；仲丁胺，1/1000（体积比）。

编辑推荐

《蜜橘、脐橙、柚子、金柑保鲜与加工技术》：建设社会主义新农村书系。

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>