

<<果品保鲜贮藏与优质加工新技术>>

图书基本信息

书名：<<果品保鲜贮藏与优质加工新技术>>

13位ISBN编号：9787109135253

10位ISBN编号：710913525X

出版时间：2009-11

出版时间：中国农业出版社

作者：王淑贞 编

页数：443

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>

<<果品保鲜贮藏与优质加工新技术>>

内容概要

《果品保鲜贮藏与优质加工新技术》全书共分六章，主要介绍了果品保鲜贮藏的基本原理，果品采收及采后商品化处理，果品加工技术及质量控制，果品加工仪器仪表及监测技术等内容。

《果品保鲜贮藏与优质加工新技术》读者对象主要面向基层第一线生产者，定位准确，地域特色明显，针对性与实用性强，深入浅出，图文并茂，通俗易懂，充分体现了服务“三农”的大局意识，普及了先进适用技术，推广了农业科技新成果、新品种、新技术，是一本不可多得的好书。

<<果品保鲜贮藏与优质加工新技术>>

书籍目录

第一章 果品的种类及特性一、果品的种类二、果品的生物学特性第二章 果品保鲜贮藏的基本原理一、果实化学成分构成及其在贮藏过程中的变化(一)水分(二)质地(三)味道(四)色素(五)香味(六)维生素(七)植物激素(八)酶二、果实采后生理生化变化与贮藏寿命(一)果实的呼吸作用(二)乙烯的作用与合成(三)冷害的机理(四)其他生理变化三、影响果品保鲜贮藏效果的主要因素(一)内在因子(二)外在因素四、控制环境污染(一)远离、控制环境污染(二)控制生产过程的污染(三)控制采后至流通环节的污染第三章 果品采收及采后商品化处理一、适期采收果实(一)确定采收期的原则(二)确定果实成熟度和采收期的方法二、果品的商品化处理(一)清洗和分级(二)果实涂膜处理(三)包装三、预冷(一)预冷的作用(二)预冷的方法(三)预冷间的设计四、运输(一)运输方式和工具(二)运输条件(三)低温运输的技术要点(四)常温运输的技术要点第四章 果品保鲜贮藏技术一、改良式地沟贮藏(一)改良式地沟贮藏效果和效益(二)改良式地沟建造(三)改良式地沟温度检测与控制(四)改良式地沟贮藏操作技术二、改良式通风库贮藏(一)改良式通风库库房类型(二)改良式通风库库房结构(三)改良式通风库通风系统(四)改良式通风库自然冷源降温自动调控系统(五)改良式通风库果品贮藏操作管理三、改良式土窑洞贮藏(一)土窑洞的类型和建造(二)土窑洞的特点及果品贮藏的适应范围四、普通果品冷库贮藏(一)普通冷库的类型(二)普通冷库的库体结构(三)普通冷库的制冷系统(四)普通冷库常用的测控仪表五、挂机自动冷库贮藏(一)挂机自动冷库的结构形式和特点(二)挂机自动冷库的选建(三)挂机自动冷库的设计(四)制冷电控系统操作规程(五)挂机自动冷库的应用六、气调贮藏(一)气调贮藏的基本原理和类型(二)生理小包装保鲜(三)硅窗气调保鲜贮藏(四)常规气调保鲜贮藏(五)双变气调保鲜贮藏七、柔性气调库保鲜贮藏(一)柔性气调库的结构形式和特点(二)柔性气调库的关键操作(三)柔性气调库的应用效果八、其他辅助保鲜贮藏(一)臭氧保鲜(二)减压贮藏(三)辐射保鲜(四)保鲜剂保鲜(五)电子技术保鲜(六)可食性保鲜膜九、果品综合保鲜贮藏技术(一)苹果保鲜贮藏综合技术(二)梨保鲜贮藏综合技术(三)桃保鲜贮藏综合技术(四)葡萄保鲜贮藏综合技术(五)樱桃保鲜贮藏综合技术(六)杏保鲜贮藏综合技术(七)李子保鲜贮藏综合技术(八)鲜枣保鲜贮藏综合技术(九)猕猴桃保鲜贮藏综合技术(十)山楂保鲜贮藏综合技术(十一)石榴保鲜贮藏综合技术(十二)草莓保鲜贮藏综合技术(十三)蓝莓保鲜贮藏综合技术(十四)柿子保鲜贮藏综合技术(十五)板栗保鲜贮藏综合技术(十六)鲜食核桃保鲜贮藏综合技术第五章 果品加工技术及质量控制一、苹果加工技术.....第六章 果品加工仪器仪表及监测技术参考文献

章节摘录

呼吸作用是果品采后最基本的生理代谢活动，也是影响水果耐贮性的重要因素。

果实的呼吸作用是在一系列酶的参与下，吸收空气中的氧气，将体内复杂的有机物质逐步分解为二氧化碳和水等，同时释放能量的生命活动过程。

果品在贮藏过程中，不论什么品种和在什么环境下，要维持其生命活动，呼吸作用就必须进行。

呼吸一方面是对自身营养物质的不断消耗，另一方面呼吸释放的能量是果实生命活动中合成酶、细胞膜和其他细胞结构所需的动力；呼吸还提供有机物相互转化的途径、控制机体内酶的作用、防止引起质变的外界微生物进入等。

如果呼吸过于旺盛，果实的各种代谢活动增强，衰老加快，贮藏寿命也相应缩短。

因此，在维持正常生命活动的前提下，应尽量降低果实的呼吸强度，延长贮藏寿命。

1. 与果实呼吸有关的几个概念 (1) 果实的呼吸形式分为有氧呼吸和无氧呼吸两种类型。

有氧呼吸：是在有充足氧气条件下进行的呼吸。

这种呼吸将果实内的糖、有机酸、淀粉及其他物质完全氧化分解成为二氧化碳和水，并放出热量。

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>