

<<鲜切花综合保鲜技术与疑难解答>>

图书基本信息

书名：<<鲜切花综合保鲜技术与疑难解答>>

13位ISBN编号：9787109137233

10位ISBN编号：7109137236

出版时间：2012-7

出版时间：中国农业出版社

作者：吴红芝, 赵燕 主编

页数：236

字数：190000

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>

<<鲜切花综合保鲜技术与疑难解答>>

内容概要

本书在对鲜切花采后质量主要影响因子、以荷兰市场为代表的质量标准、国内外保鲜技术的发展情况、新技术及其原理进行概述的基础上，重点阐述不同切花的综合保鲜技术、鲜切花采后保鲜常见问题及其应对策略。

<<鲜切花综合保鲜技术与疑难解答>>

书籍目录

前言

第一章 影响切花品质的主要因子

第一节 切花的种和品种

第二节 采前栽培条件

第三节 采后生理学变化及其影响因子

一、呼吸代谢变化

二、水分平衡变化

三、切花成熟和衰老进程中的生物学变化

第二章 切花产品质量及质量标准

第一节 切花产品质量

一、切花产品质量的概念

二、影响切花的产品质量因素

三、切花产品质量的影响因子

第二节 切花产品质量评估

一、切花产品质量评估方法(等级划分)

二、各国质量标准简介

三、质量控制

第三节 市场准入质量标准(VBN标准)

一、最低贸易条件

二、质量等级标准

三、包装要求

四、鉴定要求

第三章 切花保鲜技术

第一节 切花采收

一、切花采收的适宜时期及确定原则

二、采收时间

三、采收技术

第二节 切花分级与包装

一、切花分级

二、切花包装

第三节 切花冷链流通

一、切花预冷

二、切花运输

三、切花贮藏

第四节 切花保鲜剂处理技术

一、保鲜剂的成分

二、保鲜剂处理方法

第五节 切花病虫害控制

第六节 切花零售商的处理技术

一、再硬化处理

二、保鲜剂处理

三、环境因素的控制

第七节 切花消费者的处理技术

一、剪切和水合处理

二、保鲜剂处理

<<鲜切花综合保鲜技术与疑难解答>>

三、环境因素的控制

第八节 切花保鲜技术的新发展

- 一、立式含水包装运输保鲜系统
- 二、花瓣叶绿素荧光快速检测技术
- 三、现代基因工程技术
- 四、神经网络模型预测技术
- 五、新型保鲜剂S-香芹酮

第四章 主要切花综合保鲜技术

- 一、二年生切花
- 二、宿根切花
- 三、球根切花
- 四、木本切花
- 五、兰科切花
- 六、切枝切叶类

第五章 切花养护保鲜常见问题解惑答疑

主要参考文献

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>