

<<蔬菜采后保鲜实用技术>>

图书基本信息

书名：<<蔬菜采后保鲜实用技术>>

13位ISBN编号：9787227044390

10位ISBN编号：7227044394

出版时间：2010-2

出版时间：黄河出版传媒集团，宁夏人民出版社

作者：张光弟，李建设，曹兵，陈晓敏 著

页数：142

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>

## <<蔬菜采后保鲜实用技术>>

### 内容概要

蔬菜贮藏保鲜要求在蔬菜周年供应的“时间差”（一季生产，全年消费）、“空间差”（一地生产，国际消费）、“蓄水池”（缓冲市场价格波动）等诸方面起到保障作用。

目前针对国内市场供应，国家相关职能部门已做出了五大蔬菜主产区布局，比如黄土高原、云贵高原夏秋蔬菜区域；长江上中游、华南冬春蔬菜区域及黄淮海与环渤海设施蔬菜区域；针对国际市场也制订了四大主要出口基地，因此蔬菜物流及贮藏保鲜就显得十分重要。

贮藏保鲜在结合实施蔬菜的排开栽培（含设施栽培）的基础上，努力解决国内市场蔬菜的供应。在蔬菜贮藏及物流保鲜中应注意以下几个方面的问题。

## <<蔬菜采后保鲜实用技术>>

### 书籍目录

引言第一章 蔬菜的种类与保鲜第一节 生物因素与保鲜第二节 环境因素对蔬菜品质及贮藏性的影响第二章 蔬菜的呼吸生理第一节 呼吸是蔬菜有机体代谢的中心第二节 呼吸强度与保鲜第三章 气体成分对蔬菜采后保鲜的影响第一节 氧气、二氧化碳在保鲜中的作用第二节 乙烯对蔬菜采后保鲜的影响第四章 温度对蔬菜贮藏、物流保鲜的影响第一节 蔬菜产品的冷害第二节 影响冷害的因子与减轻冷害的方法第三节 冰温贮藏保鲜第五章 湿度对蔬菜贮藏与物流保鲜的影响第一节 环境湿度变化对蔬菜采后生理的影响第二节 影响蔬菜产品水分蒸发的因子第三节 控制产品蒸发失水的措施第六章 蔬菜的休眠利用与保鲜第一节 休眠概念与分类第二节 休眠期的生理特点与保鲜第三节 利用休眠实施保鲜第七章 蔬菜产品的采收、分级、包装、预冷及运输第一节 蔬菜产品的采收、采后处理第二节 采收方法第三节 蔬菜产品的分级、包装第四节 蔬菜产品的预冷第五节 蔬菜产品的运输第八章 蔬菜产品的贮藏方式第一节 蔬菜产品的简易节能贮藏方式第二节 蔬菜冷藏保鲜方式第三节 蔬菜产品的气调贮藏设施第四节 蔬菜减压贮藏方式第九章 蔬菜贮藏实例第一节 块茎、根、根茎类保鲜第二节 鳞茎类保鲜第三节 叶菜类保鲜第四节 茎菜类的物流保鲜第五节 果菜类保鲜参考文献

## &lt;&lt;蔬菜采后保鲜实用技术&gt;&gt;

## 章节摘录

即使是在最先进的贮藏设施内，由于库内的“冷点”存在，不可避免的会导致局部有可能出现冻害，如果感温点在库内的设置不合理，将会扩大产品受冻的范围。

产品受冻将会导致随升温后的腐烂发生。

20世纪70年代，日本兴起“冰温贮藏”，即把果蔬贮藏在近冰点的温度条件下，果蔬处于一种似动冻非冻的状态下，由于大幅降低了产品的呼吸热进而拉长了贮期。

但是同一品种，当栽培条件、环境因子有差异时，其冰点是不一样的或说当内容物有差别时冰点高低有异。

另外，人们发现，在果实的表面还存在一种叫“冰河菌”的微生物（Iindow, 1983；高桥幸吉, 1988；孙福, 1993），它的存在使果蔬的冰点上升，具有在较高的温度下（-2 -5）形成规则、细腻、异质冰晶能力。

如细菌（丁香假单孢菌 *Pseudomonas Syringae* 和草生欧文氏菌 *Erwinia Herbicola*）、能使冰点上升，提早结冰；当带菌时结冰提前，不带菌时则结冰点更低。

*E allzllta* 在香蕉上分布，*Pseudomonas Syringae* 主要在番茄、黄瓜、白菜上占优势。

冰河菌的活性物质主要是冰河蛋白、磷脂酰肌醇、磷脂（Ttimer and Kozlloff, 1991）和一些抗生素，如链霉素、土霉素、氯霉素等可以杀死菌体，但不一定破坏活性物质。

<<蔬菜采后保鲜实用技术>>

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>