

<<果品蔬菜贮藏技术>>

图书基本信息

书名：<<果品蔬菜贮藏技术>>

13位ISBN编号：9787508711249

10位ISBN编号：7508711246

出版时间：2006-9

出版时间：中国社会

作者：崔富春

页数：175

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>

## <<果品蔬菜贮藏技术>>

### 内容概要

《果品蔬菜贮藏技术》介绍了我国主要果品蔬菜的贮藏技术。书中“果品蔬菜贮藏的基本原理”中的果品蔬菜的呼吸作用、乙烯对果蔬成熟和衰老的影响由王如福编著；果蔬的失水与环境湿度、果蔬贮藏过程中发生的生理失调、休眠在果蔬贮藏中的应用；主要果品的贮藏技术和主要蔬菜的贮藏技术由孙碧玲编著。

《果品蔬菜贮藏技术》参考了大量公开发表的文献资料，并结合著者多年的专业工作经验，注重技术的可操作性，力求通俗易懂。

## <<果品蔬菜贮藏技术>>

### 书籍目录

一、果品蔬菜贮藏的基本原理 (一) 果品蔬菜的呼吸作用 (二) 乙烯对果蔬成熟和衰老的影响 (三) 果蔬的失水与环境湿度 (四) 果蔬贮藏过程中发生的生理失调 (五) 休眠在果蔬贮藏中的应用二、主要果品的贮藏技术 (一) 苹果 (二) 梨 (三) 柑橘 (四) 香蕉 (五) 葡萄 (六) 山楂 (七) 猕猴桃 (八) 枣 (九) 桃、李 (十) 板栗 (十一) 核桃 (十二) 荔枝 (十三) 柿子 (十四) 石榴 (十五) 草莓 (十六) 西瓜三、主要蔬菜的贮藏技术 (一) 番茄 (二) 黄瓜 (三) 菜豆 (四) 菠菜 (五) 芹菜 (六) 花椰菜 (七) 蒜薹 (八) 甘薯 (九) 马铃薯 (十) 大白菜 (十一) 甘蓝 (十二) 辣椒 (十三) 茄子 (十四) 萝卜和胡萝卜 (十五) 洋葱和大蒜参考文献后记

<<果品蔬菜贮藏技术>>

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>