

<<果品贮藏保鲜技术>>

图书基本信息

书名：<<果品贮藏保鲜技术>>

13位ISBN编号：9787539016214

10位ISBN编号：7539016213

出版时间：1999-11

出版时间：江西科学技术出版社

作者：陈金印

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>

## <<果品贮藏保鲜技术>>

### 书籍目录

#### 目录

##### 一、果实的采收

1果实采收期的确定

2果实的人工采收

3果实的机械采收

4果实采收注意事项

##### 二、果实的采后处理

5果实的分级

6果实的包装

7果实的预冷

8果实的催熟

9果实的脱涩

10果实的涂膜处理

11果实化学药剂处理

12果实的运输方法

13果品运输的环境条件

##### 三、果品贮藏方式

14窖窑

15地下库

16通风贮藏库类型

17通风贮藏库设计要求

18通风贮藏库的管理

19果品机械冷藏库

20果品气调贮藏的方式和设备

21果品气调贮藏的条件

##### 四、果实采后病害及其防治

22低温失调

23无机元素缺乏症

24生理病害及其控制

25病原菌的侵染过程

26采后病害的防治策略

27控制采后病害杀菌剂的使用

##### 五、果品贮藏技术

28柑桔贮藏技术

29苹果贮藏技术

30梨的贮藏技术

31葡萄贮藏技术

32板栗贮藏技术

33猕猴桃贮藏技术

34桃的贮藏技术

35李的贮藏技术

36柿的贮藏技术

37香蕉贮藏技术

38草莓贮藏技术



<<果品贮藏保鲜技术>>

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>