

<<果品蔬菜保鲜技术和设备>>

图书基本信息

书名：<<果品蔬菜保鲜技术和设备>>

13位ISBN编号：9787801637420

10位ISBN编号：7801637429

出版时间：2003-8-1

出版时间：中国环境科学出版社

作者：吕芳富,何勇

页数：288

字数：250000

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>

## <<果品蔬菜保鲜技术和设备>>

### 内容概要

我国的果蔬贮藏保鲜在传统简易贮藏法的基础上,已经在保鲜冷库、CA、辐射、减压、电磁贮藏和保鲜剂、涂料等新技术新设备方面的研究和应用上都取得了较大进展。

特别在沿海经济发达地区的农村,农民在政策的引导和有关地方政府资助下纷纷开始重视保鲜技术的应用和建造小型保鲜冷库。

为了指导农民快速掌握各种保鲜技术、方法和相应的设施,我们参阅了大量国内外资料,从生产实际出发,编著了《果品蔬菜保鲜技术和设备》。

全书从生理、生化、生态和病理上总论了果蔬贮藏保鲜的基本原理和各种主要贮藏保鲜技术及设备,分别论述了13种果品和25种蔬菜产品保鲜的实用技术。

以传统与现代技术相结合,突出实用性,力求反映当今果蔬保鲜与加工技术的最新研究成果。

## <<果品蔬菜保鲜技术和设备>>

### 书籍目录

第1章 概论 1.1 我国果蔬贮藏保鲜现状及存在的问题 1.2 国外果蔬贮藏保鲜新技术 1.3 我国果蔬贮藏保鲜技术的发展方向第2章 果蔬采后的成熟与衰老 2.1 果蔬采后成熟与衰老的机理 2.2 果蔬采后成熟衰老过程中的变化 2.3 控制果蔬成熟衰老的外界条件和措施第3章 果蔬的采后处理 3.1 果蔬的采收 3.2 果蔬的分级 3.3 果蔬的预冷 3.4 果蔬的其他采后处理第4章 果蔬保鲜原理 4.1 采前因素对果蔬品质及耐贮性的影响 4.2 果蔬采后的生理变化----呼吸作用第5章 果蔬采后病害与防治 5.1 侵染性病害及其防治 5.2 非侵染性病害及其防治第6章 包装第7章 果蔬运输第8章 果蔬贮藏保鲜方式和设备第9章 大众果蔬的贮藏技术和方法主要参考文献

<<果品蔬菜保鲜技术和设备>>

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>