

<<番茄 辣椒 豆角贮运保鲜实用>>

图书基本信息

书名：<<番茄 辣椒 豆角贮运保鲜实用技术>>

13位ISBN编号：9787801676535

10位ISBN编号：780167653X

出版时间：2004-8

出版时间：中国农业科技出版社

作者：王莉

页数：92

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>

<<番茄 辣椒 豆角贮运保鲜实用>>

内容概要

我国已是世界果品、蔬菜产量的第一大国。
蔬菜产量4.4亿吨，水果产量已愈6千万吨，两者相加已超过粮食总产量。
在果蔬产品的国内市场流通货币量上，也是遥遥领先于粮食。
可以说，园艺产业无论从产量和产值上都是我国种植业上的第一大产业。
国内外专家普遍认为，园艺产品从种植到采收，从采前到采后的包装、运输、贮藏、加工都要附加很多的手工劳动，属劳动密集型产业。
在发达国家的市场上，其价格普遍高于粮食价格。
甚至是粮食价格的数倍。
果品、蔬菜等园艺产品是中国加入世贸组织以后，最具出口潜势的农产品。
长期以来，我国果蔬产品的保鲜与

<<番茄 辣椒 豆角贮运保鲜实用>>

书籍目录

第一章 果蔬采后商品化处理工作站及其贮运保鲜配套设施一、果蔬采后处理工作站的发展二、果蔬采后处理工作站的技术管理特点三、果蔬采后处理工作站应具备的设施四、果蔬采后处理工作站在冷链流通中的作用第二章 番茄商品化处理及贮运保鲜技术一、国内外番茄生产情况二、番茄采后生理与贮藏运输特性三、采前因素与番茄耐贮运性的关系四、番茄商品化处理技术五、番茄贮藏保鲜技术六、番茄运输保鲜技术七、番茄贮运技术要点第三章 辣椒商品化处理及贮运保鲜技术一、国内外辣椒的生产情况二、辣椒采后生理与贮藏运输特

<<番茄 辣椒 豆角贮运保鲜实用>>

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>