

《粮油贮藏100问》

图书基本信息

书名：《粮油贮藏100问》

13位ISBN编号：9787109132771

10位ISBN编号：7109132773

出版时间：1970-1

出版社：中国农业出版社

页数：79

版权说明：本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介以及在线试读，请支持正版图书。

更多资源请访问：www.tushu000.com

《粮油贮藏100问》

内容概要

《粮油贮藏100问》内容简介：为促进促进农业技术推广、农村实用人才和新型农民培训工作，编者编写了《现代农业产业技术一万个为什么》丛书。该丛书根据广大农民群众生产、生活需求，就主要农产品的现代产业技术以及农民需要了解的管理经营、转移就业和农村日常生活等方面的知识，以简单明了的提问、开门见山的回答、通俗易懂的文字、生动形象的配图，讲解了一万个问题。本册为《粮油贮藏100问》，分稻谷贮藏技术、小麦贮藏技术、玉米贮藏技术、燕麦贮藏技术、谷子贮藏技术这十一个方面进行了介绍。

书籍目录

前言一、稻谷贮藏技术1. 水稻收获时应注意哪些问题？2. 如何对稻谷进行干燥？3. 稻谷贮藏粮仓有哪些要求？4. 常见的稻谷贮粮仓有哪些类型？5. 对入库贮藏的稻谷有哪些质量要求？6. 稻谷入库过程应注意哪些事项？7. 稻谷贮藏期间有哪些管理措施？8. 结露有哪些类型？9. 稻谷贮藏期间出现结露怎么办？10. 对稻谷贮藏过程中的主要虫害有哪些防治方法？11. 粮仓发生鼠害如何处理？12. 稻谷贮藏过程中如何预防霉菌的感染？13. 贮藏中的稻谷为什么容易生芽？14. 稻谷产生黄粒米有哪些原因？15. 引起稻谷发热的原因有哪些？二、小麦贮藏技术16. 小麦什么时候收获好？17. 小麦有哪些贮藏方法？18. 对贮藏小麦的器具有何要求？19. 小麦贮藏期间有哪些品质变化？20. 为什么不能在柏油马路上晒麦子？21. 侵蚀小麦的害虫来源途径有哪些？22. 怎样预防发生虫害？23. 贮藏中发生虫害的小麦如何处理？24. 暴晒生虫小麦时，怎样保证杀虫效果？25. 粮堆发热时应如何处理？三、玉米贮藏技术26. 玉米什么时候收获最好？27. 怎样安全贮藏玉米？28. 玉米怎样带穗贮藏？29. 玉米粒贮藏防虫有哪些办法？30. 春季贮藏玉米应采取什么措施？四、燕麦贮藏技术31. 燕麦贮藏期间的主要危害有哪些？32. 燕麦贮藏期间如何管理？33. 怎样保存燕麦片？34. 为什么传统燕麦食品要经过“三熟”后才能食用？35. 燕麦酶活性对燕麦贮藏有何影响？36. 燕麦酶灭活的技术有哪些？37. 北方燕麦贮藏应注意哪些事项？38. 南方燕麦贮藏应注意哪些事项？39. 农户贮藏燕麦应该注意哪些事项？五、谷子贮藏技术40. 谷子有哪些贮藏特性？41. 影响谷子安全贮藏的因素有哪些？42. 农户贮藏谷子的方法有哪些？43. 夏季如何做好谷子的安全贮藏？44. 如何降低谷子籽粒的含水率？45. 谷子贮藏对仓库有哪些要求？46. 在农户贮藏过程中，如何有效预防谷子籽粒或小米生虫子？47. 小米有哪些贮藏特点？48. 小米的贮藏方法有哪些？六、糜子贮藏技术49. 如何鉴别糜子种子的质量？50. 糜子有哪些贮藏方法？51. 影响糜子籽粒贮藏品质的因素主要有哪些？52. 糜子贮藏过程中易发生哪些质量变化？53. 如何做好糜子的贮藏管理工作？54. 农户贮存糜子籽粒时应注意哪些事项？55. 糜子米（黄米）贮藏时应注意哪些问题？56. 农户如何安全贮存糜子米（黄米）？七、荞麦贮藏技术57. 荞麦籽粒的贮藏特点是什么？58. 荞麦安全贮藏的基本要求是什么？59. 为什么说籽粒含水率是安全贮藏的首要条件？60. 如何降低荞麦籽粒的含水率？61. 如何防治荞麦贮藏期间害虫？62. 长期贮藏期间荞麦籽粒的质量有变化吗？63. 荞麦贮藏对库房有什么要求？64. 农户贮藏荞麦应注意哪些事项？八、大豆贮藏技术65. 大豆什么时候收获最好？66. 大豆籽粒入库应注意哪些事项？67. 大豆安全贮藏的基本要求是什么？68. 为什么说籽粒含水率和温度是大豆安全贮藏的关键条件？69. 如何有效降低大豆籽粒含水率？70. 怎样感官判定大豆籽粒含水率？71. 为什么大豆贮藏过程中会发热？72. 大豆贮藏过程中降湿散热的处理措施有哪些？73. 如何防治大豆贮藏过程中虫害问题？74. 大豆贮藏过程为什么会发生质量劣变？75. 什么叫大豆“走油”？76. 怎样防止大豆“走油”？九、油菜籽贮藏技术77. 油菜籽安全贮藏的标准是什么？78. 影响油菜籽安全贮藏的主要因素有哪些？79. 油菜籽为什么有“一夜穷”之称？80. 油菜籽干燥方法有哪些？81. 高水分油菜籽如何做到安全的临时保藏？82. 为什么要避免在柏油马路上高温暴晒油菜籽粒？83. 油菜籽粒在贮藏过程中，出现发热现象时应如何处理？84. 贮藏期间如何有效防止油菜籽发生霉变？85. 油菜籽粒入仓前为什么要对空仓器材严格杀虫？86. 如何才能保证新收获而无法晾晒的油菜籽安全贮藏？十、花生贮藏技术87. 花生什么时候收获最好？88. 怎样进行花生贮前干燥？89. 影响花生安全贮藏的因素是什么？90. 花生贮藏的方法有哪些？91. 花生贮藏的要点有哪些？92. 花生堆放贮藏期间的发热是什么原因？93. 为何花生种子不能提前剥壳？94. 如何防治花生贮藏过程中虫害问题？95. 如何加强花生贮藏期间的管理？96. 花生如何脱壳更容易？97. 花生“走油”酸败原因是什么？98. 花生产生霉变的原因是什么？十一、芝麻贮藏技术99. 芝麻安全贮藏的主要要求有哪些？100. 芝麻贮藏期间如何防治害虫？主要参考文献

《粮油贮藏100问》

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:www.tushu000.com