

《果品产地贮藏保鲜与病害防治》

图书基本信息

书名：《果品产地贮藏保鲜与病害防治》

13位ISBN编号：9787508273556

10位ISBN编号：7508273559

出版时间：2012-3

出版社：金盾出版社

页数：208

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

《果品产地贮藏保鲜与病害防治》

内容概要

《果品产地贮藏保鲜与病害防治》由河北科技师范学院高海生教授、张翠婷等编著，作者总结了多年来从事果品贮藏保鲜技术工作的经验和科研成果，并收集了部分新的实用技术资料，系统介绍了果品采收、包装与运输，果品产地贮藏保鲜的基本条件、产地贮藏保鲜的设施条件，北方水果、南方水果、常见瓜果、主要干果的产地贮藏保鲜与贮藏期病害防治技术，果品保鲜剂的配制与使用技术等内容。《果品产地贮藏保鲜与病害防治》内容系统，知识新颖，语言通俗，技术先进实用，可操作性强，可供果树(经济林)种植人员、经销人员、市场管理人员及各级农业技术人员阅读，并可作为大中专院校及职业院校相关专业师生参考。

书籍目录

一、果品采收、包装与运输

1. 果实的成熟度如何划分？
2. 果实成熟度如何确定？
3. 果实采收前应做哪些准备？
4. 如何进行采果？
5. 采果时的注意事项有哪些？
6. 如何进行果品包装场所的操作？
7. 如何进行选果分级？
8. 果品贮藏、运输和销售时如何进行包装、堆码处理？
9. 如何掌握好新鲜果蔬的运输流向？
10. 为什么说铁路运输是果品流通的主要运输方式？
11. 新鲜水果铁路运输的技术条件有哪些？
12. 新鲜水果公路运输的技术条件有哪些？
13. 果实贮藏前如何进行预冷处理？

二、果品产地贮藏保鲜的基本条件

三、果品产地贮藏保鲜的设施条件

四、北方水果产地贮藏保鲜与贮藏期病害防治技术

五、南方水果产地贮藏保鲜与贮藏期病害防治技术

六、常见瓜果产地贮藏保鲜与贮藏期病害防治技术

七、主要干果产地贮藏保鲜与贮藏期病害防治技术

八、果品保鲜剂的配制与使用技术

章节摘录

(2) 河沙、锯末混藏湖南邵阳地区在阴凉通风、不进阳光、可控制空气流通的水泥地面仓库内，用木屑、河沙混合作填充物贮藏板栗，效果较好。其做法是：板栗与河沙、锯末以1：3~4的比例混合堆放。贮藏分3个时期，从总苞采收至11月中旬为前期，主要做好栗果的后熟、散热发汗和预贮；11月中旬至翌年2月初为中期，通过逐渐关闭门窗和室内定期喷水，使室内保持90%的空气相对湿度，防止板栗脱水失重；2月初至4月中旬为贮藏后期，适当降低填充物的湿度，并继续覆盖和保持室内空气湿度，防止栗果吸水发芽和脱水、干燥、变质。通过上述管理，可有效地解决栗果贮藏保鲜中的腐烂、失水、发芽3个技术问题。

(3) 地面沙藏板栗沙藏是我国各地常用的方法之一。河北迁安栗农的经验是将栗果经水漂洗，挑出浮漂栗后进行湿沙堆藏。方法是选一平坦通风地段，上用苇席等搭棚遮阴，在其下面用不带泥土的沙粒按1份栗果2份沙的比例堆贮，一层栗一层沙，不要使栗果外露，每层栗果不超过10厘米，最后整个堆面盖一层面沙。沙子的湿度以手握成团，松开时刚好散开为宜。堆藏1周左右适量喷1次水，喷水数量和次数要视沙堆的湿度酌情而定。喷水过多，底层果易变黑，喷水太少，上层栗果易风干。在江浙等地采用室内沙藏。方法是选地势高燥、通风良好的空屋（以土质地面为宜），采用层沙层果的湿沙贮藏法，沙要湿润不流水为宜。底层沙厚15厘米，其上放栗果一层，再盖沙厚3~5厘米，放栗果一层，以此类推堆高60厘米左右，宽度不超过2米，上面再盖湿沙15厘米左右。以后每隔20--30天翻动检查1次。

《果品产地贮藏保鲜与病害防治》

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