

《柑橘贮藏保鲜与商品化处理》

图书基本信息

书名：《柑橘贮藏保鲜与商品化处理》

13位ISBN编号：9787536687417

10位ISBN编号：7536687419

出版时间：2007-8

出版社：重庆出版社

作者：王日葵

页数：65

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

《柑橘贮藏保鲜与商品化处理》

内容概要

《柑橘贮藏保鲜与商品化处理》主要内容：柑橘无公害贮藏保鲜和商品化处理的基本概念、重要性、现状、市场前景和发展趋势的基础上，详细叙述了柑橘果实采收技术，贮藏环境要求和控制技术，地窖、联拱沟窖、改良通风库、冷库、湿冷通风库、留树等贮藏技术，主要贮藏病害防治技术，单果包装技术，果实贮藏期、运输期、销售期的管理技术，以及商品化处理中的清洗、风干、打蜡、分级、包装等技术。强调先进、实用、新颖，适用于果农、果树技术人员和农业学校师生阅读。

《柑橘贮藏保鲜与商品化处理》

书籍目录

一、柑橘无公害贮藏保鲜与商品化 处理概述 (一)基本概念 (二)重要意义 (三)市场前景和效益分析 (四)现状和发展趋势二、柑橘采收 (一)柑橘成熟及衰老生理 (二)柑橘贮藏特性 (三)柑橘采收方法三、柑橘贮藏对环境的要求 (一)温度 (二)湿度 (三)气体成分和风速 (四)环境卫生四、柑橘地窖贮藏 (一)地窖的特点 (二)地窖的建造 (三)地窖贮藏前准备工作 (四)地窖贮藏管理五、柑橘联拱沟窖贮藏 (一)联拱沟窖的特点 (二)联拱沟窖的建造 (三)联拱沟窖贮藏前准备工作 (四)联拱沟窖贮藏管理六、柑橘改良通风库贮藏 (一)改良通风库的特点 (二)改良通风库的建造 (三)改良通风库贮藏前准备工作 (四)改良通风库贮藏管理七、柑橘冷库贮藏 (一)冷库的特点 (二)冷库的建造 (三)冷库贮藏前准备工作 (四)冷库贮藏管理八、柑橘湿冷通风库贮藏 (一)湿冷通风库的特点 (二)湿冷通风库的建造 (三)湿冷通风库贮藏前准备工作 (四)湿冷通风库贮藏管理九、柑橘果实留树贮藏 (一)柑橘果实留树贮藏的含义 (二)柑橘果实留树贮藏的技术措施 (三)柑橘果实留树贮藏中应注意的事项十、柑橘贮藏期病害及防治 (一)柑橘真菌性病害 (二)柑橘生理性病害十一、柑橘防腐保鲜处理 (一)防腐保鲜剂 (二)防腐保鲜处理方法十二、柑橘单果贮藏包装 (一)柑橘单果包装作用 (二)柑橘单果包装方法十三、柑橘果实贮藏管理 (一)预贮 (二)果实贮藏期管理十四、柑橘商品化处理 (一)商品化处理环节及设备 (二)清洗 (三)风干 (四)打蜡 (五)分级 (六)商品化包装 (七)运输 (八)上货架参考文献

《柑橘贮藏保鲜与商品化处理》

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