

《果品贮藏保鲜与加工技术》

图书基本信息

书名：《果品贮藏保鲜与加工技术》

13位ISBN编号：9787807393733

10位ISBN编号：7807393734

出版时间：2008-11

出版社：中原农民出版社

页数：107

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

《果品贮藏保鲜与加工技术》

前言

农业是国民经济基础，是安天下的战略产业。河南地处中原，气候温和，土壤肥沃，具有丰富的自然资源和农业资源，是我国农业品种中最大变异起源中心和主要农作物的重要起源地。自古以来，河南就是全国的农业大省和重要产粮基地，曾有“赋产甲天下”之美称。21世纪以来，在河南省委、省政府的正确领导下，深入贯彻落实科学发展观，努力推进农业现代化建设，农业连续多年实现跨越式发展，粮食产量在高水平上连续增产，跨过400亿千克、450亿千克和500亿千克三个台阶。目前河南粮食产量已占全国1/10，小麦产量占全国1/4，为国家粮食安全做出了重要贡献；农林牧产业也实现了全面发展，创造了历史新纪录。这些成绩的取得，与各级干部、广大科技人员和广大农民群众的努力是分不开的。河南已经实现了由农业大省向农业强省、新兴工业大省和经济大省的历史性转变，并取得了令人鼓舞的发展成就。但是面对新世纪的新情况和新挑战，面对全国人民和国民经济对农业的迫切要求，我国农业还必须有一个新的更大的发展，特别是要进一步加强农业的基础地位，提高农业的综合生产能力，改变农业的增长方式，加强农业科技创新，普及推广农业科学技术，提高农民科技文化素质，落实强农惠农政策，极大地调动农民生产积极性，解决好农业、农村、农民的“三农”问题和城乡发展一体化，使全国人民都能达到预期较富裕的“小康”生活水平，这是今后一段较长时间内我们共同的努力方向和历史性任务。

《果品贮藏保鲜与加工技术》

内容概要

《果品贮藏保鲜与加工技术》主要面向基层第一线生产者，定位准确，地域特色明显，针对性与实用性强，深入浅出，图文并茂，通俗易懂，充分体现了服务“三农”的大局意识，普及了先进适用技术，推广了农业科技新成果、新品种、新技术，是一本不可多得的好书。《果品贮藏保鲜与加工技术》共分十四部分内容，主要涉及苹果、梨、桃、杏、柿子、葡萄、草莓、猕猴桃、石榴等十三种水果的贮藏保鲜与加工技术，此外，还介绍了果品贮藏保鲜主要设施这一内容。本丛书包括“综合”、“粮棉油种植”、“高效种植”、“畜禽健康养殖”、“农产品保鲜加工”5个系列32本书。《果品贮藏保鲜与加工技术》读者对象主要面向基层第一线生产者，定位准确，地域特色明显，针对性与实用性强，深入浅出，图文并茂，通俗易懂，充分体现了服务“三农”的大局意识，普及了先进适用技术，推广了农业科技新成果、新品种、新技术，是一套不可多得的好书，大大丰富了河南省农业科技读物的知识宝库。相信这套丛书的出版发行，必将激发广大农民群众学科学、信科学、懂科学、用科学的积极性，并运用现代科技知识，逐步改变思维方式、生产方式和生活方式，促进农业增效、农民增收和农村经济发展。

《果品贮藏保鲜与加工技术》

书籍目录

一、苹果的贮藏保鲜与加工（一）苹果的贮藏保鲜（二）苹果的加工二、梨的贮藏保鲜与加工（一）梨的贮藏保鲜（二）梨的加工三、桃的贮藏保鲜与加工（一）桃的贮藏保鲜（二）桃的加工四、杏的贮藏保鲜与加工（一）杏的贮藏保鲜（二）杏的加工五、柿子的贮藏保鲜与加工（一）柿子的贮藏保鲜（二）柿子的加工六、葡萄的贮藏保鲜与加工（一）葡萄的贮藏保鲜（二）葡萄的加工七、草莓的贮藏保鲜与加工（一）草莓的贮藏保鲜（二）草莓的加工八、猕猴桃的贮藏保鲜与加工（一）猕猴桃的贮藏保鲜（二）猕猴桃的加工九、石榴的贮藏保鲜与加工（一）石榴的贮藏保鲜（二）石榴的加工十、樱桃的贮藏保鲜与加工（一）樱桃的贮藏保鲜（二）樱桃的加工十一、枣的贮藏保鲜与加工（一）枣的贮藏保鲜（二）枣的加工十二、西瓜的贮藏保鲜与加工（一）西瓜的贮藏保鲜（二）西瓜的加工十三、板栗的贮藏保鲜与加工（一）板栗的贮藏保鲜（二）板栗的加工十四、果品贮藏保鲜主要设施（一）通风库（二）微型冷库（三）气调库主要参考文献

章节摘录

一、苹果的贮藏保鲜与加工

(一) 苹果的贮藏保鲜

2. 采前因素影响和控制

(1) 气候因素气候因素(如光照、温湿度、雨量等)对苹果的贮藏有很大的影响。一般在光照不足、湿度较大、昼夜温差较小的地域和雨量较多的年份,果实的耐藏性下降,贮藏过程中微生物引起的腐烂增多,生理性病害加重。苹果虎皮病往往在多阴雨的年份发病严重。因此,在气候条件差的年份贮藏苹果,需加强机械冷库的贮藏管理措施,或增加一些有效的防腐防病措施。

(2) 栽培条件通过合理控制肥水、增施复合肥等,提高果实的品质、抗病性与耐藏性。改善土壤的理化性状,增施钙肥(或叶面喷施)和氮、磷、钾复合肥,以及铁、锰、锌、铜、铝等微量元素,对提高果实品质、增强贮藏能力、减少贮藏过程中果实的生理性病害(如红玉斑点病、虎皮病、苦豆病、褐心病等)等有明显的效果。氮肥施用过多,水分过于充足,以及过大的果实,耐藏性降低,病害发生严重。因此,采收前7天严禁灌水。采前5-7天果树上喷施500毫升/米。多菌灵等杀菌剂,能明显降低贮藏期病害的发生。

(3) 成熟度选择适宜的采摘期,是提高苹果品质和耐藏性的有效措施之一。一般用于鲜销及时上市的苹果,应选择成熟度较高、上色较好的果实;用于长期贮藏的苹果,采摘期以八九成熟为宜。早采会影响果实的风味和品质,贮藏过程中果实的生理性病害(如苹果虎皮病)发生严重,晚采则耐藏性降低。

《果品贮藏保鲜与加工技术》

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