

《果品蔬菜贮藏运输学》

图书基本信息

书名 : 《果品蔬菜贮藏运输学》

13位ISBN编号 : 9787802330757

10位ISBN编号 : 7802330750

出版时间 : 2006-9

出版社 : 中国农业科学技术出版

作者 : 张子德

页数 : 200

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

《果品蔬菜贮藏运输学》

内容概要

本教材共分八章，详细阐述了果蔬的品质构成及其影响因素、采后生理变化、采后商品化处理、贮藏病害、贮藏方式方法和贮藏特性及贮运技术要点。在编写过程中，本着理论内容充实够用，操作方法实用可行的原则，广泛收集并借鉴同类教材特点，吸收了大量国内外果蔬科研的最新成果，并融入了编者多年的专业工作经验和科研成果。该书内容翔实，注重理论联系实际，除作为高等院校食品科学与工程、园艺等本专科教材使用外，也可供从事果蔬贮运保鲜领域的教学、科研人员以及果蔬经营者使用。

《果品蔬菜贮藏运输学》

书籍目录

第一章 果蔬的品质及其采后变化
第一节 果蔬品质的构成
第二节 果蔬的化学特性及其与贮藏的关系
第二章 影响果蔬贮藏的因素
第一节 采前条件对果蔬品质及耐贮性的影响
第二节 贮藏条件的影响
第三章 果蔬采后生理
第一节 呼吸生理
第二节 蒸腾生理
第三节 休眠生理
第四节 逆境伤害
第五节 成熟和衰老
第四章 果蔬的采收及采后商品化处理
第一节 采收
第二节 分级
第三节 预冷
第四节 包装
第五节 果蔬的其他采后处理
第六节 果蔬的运输
第五章 果蔬贮运病害
第一节 果蔬采后的侵染性病害
第二节 果品贮藏病害
第三节 蔬菜贮藏病害
第六章 果蔬的贮藏方式
第一节 简易贮藏
第二节 土窑洞、通风库和天然冷源贮藏库
第三节 机械冷藏库
第四节 气调贮藏
第五节 减压贮藏
第七章 果品贮藏各论
第八章 蔬菜的贮藏
参考文献

《果品蔬菜贮藏运输学》

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