

《鲜切花实用保鲜技术》

图书基本信息

书名：《鲜切花实用保鲜技术》

13位ISBN编号：9787122036889

10位ISBN编号：712203688X

出版时间：2009-1

出版社：化学工业出版社

页数：223

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

《鲜切花实用保鲜技术》

前言

花卉产业已成为世界上最有发展前途的产业之一，鲜切花保鲜技术是花卉产业化的重要环节。鲜切花保鲜是为了减少采后损耗，在充分了解采后所发生的生理变化和环境因素对其质量的影响的基础上，采取相应的技术措施，延缓花卉的衰老过程并尽可能延长其最佳观赏价值的技术，包括采收、预冷、分级包装、贮藏、运输、批发、零售及消费等各个不同环境，涉及种植者、零售商及消费者等不同对象，需要各方面的相互配合，才能全面提高花卉的商品价值及消费价值。因此，普及和推广鲜切花采后保鲜技术的基础理论知识和具体的操作方法是整个花卉产业链中不可缺少的环节。二十余年来，发达国家在花卉采后生理研究和采后处理技术开发方面已取得了长足的进展和突出的进步，国内在这方面的研究则主要侧重于切花贮运保鲜技术的开发、保鲜剂生理效应与作用机制以及切花开花与衰老机理研究这三方面。本书在对国内外花卉采后保鲜技术的国内外发展情况、新技术及其原理、采后保鲜的方法进行概述的基础上，突出了花卉流通链所需的质量与安全保障体系，重点对常见的切花（如香石竹、非洲菊、菊花、月季、百合、马蹄莲等），以及切叶（如常春藤、尤加利等）的采后保鲜技术分别进行具体介绍，特别侧重于可操作的实用的保鲜处理方法。书中参考和总结了近年来国内外许多学者的研究成果，在此对这些前人表示深深的敬意和感谢。花卉采后保鲜是理论与实践相结合的综合技术，编者的知识及水平有限，书中难免有错漏不足之处，敬请读者谅解并提出宝贵意见。

《鲜切花实用保鲜技术》

内容概要

《鲜切花实用保鲜技术》详细介绍了鲜切花采后保鲜技术、设施及质量控制在国内外发展概况和研究热点，以及采后流通链中采收、预冷、保鲜剂处理、分级、包装、运输、销售、质量与安全保障体系等各关键环节的具体操作方法。以目前市场上常见的40多种花卉为例进行了具体的采后流通保鲜方法介绍。《鲜切花实用保鲜技术》可作为花卉采后处理的参考资料，可供花卉种植者、经营者，以及花卉科研人员、教学人员阅读使用。

《鲜切花实用保鲜技术》

书籍目录

第一章 鲜切花采后保鲜、贮运与质量控制概况第二章 鲜切花采后保鲜新技术及原理 第一节 鲜切花采后保鲜新技术的发展概况 一、物理保鲜技术 二、化学保鲜技术 三、基因工程技术 第二节 采后保鲜主要设备 一、预冷和贮藏设备 二、分级与包装设施 三、运输设备 第三节 切花采后处理流程 一、切花采后处理流程 二、切花采收 三、预冷 四、保鲜剂处理 五、分级与捆扎 六、病虫害控制 七、包装 八、运输 九、销售前的贮藏 十、零售商的处理技术 十一、切花消费者的处理技术 第四节 影响采后质量的采前栽培条件 一、切花种类与采后寿命 二、光照 三、温度 四、施肥 五、灌水 六、空气湿度 七、病虫害 八、空气污染和环境保护 第五节 水分吸收与流失 一、pH值 二、花枝重剪 三、水合处理液 第六节 判断切花品质的标准第三章 花卉流通链的质量与安全保障体系 第一节 市场准入质量标准 一、范围 二、技术要求 三、鲜切花整理 四、质量检验 五、市场准入 第二节 质量检测 第三节 质量控制 一、检疫 二、质量控制贯穿于生产、加工、运输及销售全过程 三、供应商 四、植物育种及种子生产 五、研究 六、教育 七、推广第四章 花卉采后新技术的应用 第一节 草本花卉 一、香石竹 二、非洲菊……参考文献

章节摘录

鲜切花保鲜技术主要有物理保鲜、化学保鲜和基因工程三大类，其中物理保鲜和化学保鲜技术在实际的切花保鲜过程中，通常联合起来使用。物理保鲜技术是应用一些如低温、气调、辐射等物理方法降低切花的呼吸作用及蒸腾作用，抑制植物体内乙烯的生成，从而延缓切花衰老的进程，延长瓶插寿命，达到切花保鲜的最终目的。化学保鲜技术是利用一些化学物质进行调节，通过控制花卉生长、生理和代谢等活动，而较长时期保持其新鲜度，该方法的应用在生产流通上是十分必要的，同时也是比较广泛使用的方法之一。而保鲜剂的组成成分全世界都基本相同，主要包括碳水化合物、杀菌剂、乙烯抑制剂、植物生长调节剂及无机盐等成分，但保鲜剂在所选用化学物质的种类、浓度、配比等方面发生着多种多样的变化，从而构成了种类繁多的保鲜剂配方。基因工程技术主要是从基因水平上控制和抑制乙烯的合成和释放，从而有效延长切花寿命，该方法为切花保鲜提供了新思路和新的技术方法，目前已在实验室水平获得了一些转基因的阳性植株。

在鲜切花保鲜设备方面，由于鲜切花保鲜是一个系统工程，涉及切花产业链的方方面面，而基础性的设施不仅是完成鲜切花保鲜的必备基本条件，同时先进的处理设备可以成倍地提高鲜切花保鲜的效率，降低能耗和达到较理想的保鲜效果，保鲜设备涉及了切花贮藏、分级、包装、运输的各个环节。保鲜涉及的设备主要有冷却设备、包装设备、运输设备三大部分，其中冷却设备主要有常规冷却设备、强制通风冷却设备、气调保鲜设备、压差保鲜设备、真空预冷设备等；包装设施方面全球的研究主要集中在包装材料与包装容器的新发明或改进；运输设备主要包括冷藏卡车、冷藏拖车、冷藏集装箱、真空集装箱、干冰冷藏集装箱隔热集装箱等设备。

《鲜切花实用保鲜技术》

精彩短评

- 1、专业用书，当当网挺齐全的，价钱也便宜。
- 2、文字挺多，大体看了一下，感觉还不错
- 3、有关专业知识介绍的都很详细，课堂课后都可以用~
- 4、当当上的书不错
- 5、鲜切花保鲜实用，鲜花速递必备，花店必备，更多的了解才能保证客户收到更好的鲜花。
- 6、上课要用滴

《鲜切花实用保鲜技术》

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