

(综合卷)蔬菜采收与简易贮藏



[\(综合卷\)蔬菜采收与简易贮藏 下载链接1](#)

著者:张子德

出版者:河北科学技术出版社

出版时间:1999-01

装帧:平装

isbn:9787537518741

作者介绍:

目录: 目录

一、蔬菜的化学成分及其对品质和耐贮性的影响

- (一) 水、碳水化合物和有机酸
- (二) 含氮物质、单宁和色素
- (三) 糖类、芳香物质和脂类
- (四) 维生素、矿物质和抗生素

二、蔬菜贮藏保鲜基本原理

- (一) 呼吸作用
- (二) 水分蒸腾与结露
- (三) 冻害和冷害
- (四) 休眠和春化

三、蔬菜的采后处理

- (一) 蔬菜的采收
- (二) 蔬菜的分级与包装
- (三) 蔬菜的运输

四、蔬菜贮藏保鲜方法

- (一) 简易贮藏

(二) 冷库贮藏 (冷藏)

(三) 气调贮藏

(四) 辐射处理贮藏

五、主要蔬菜的贮藏保鲜技术

(一) 蒜薹

(二) 辣椒

(三) 番茄

(四) 萝卜和胡萝卜

(五) 大白菜

(六) 甘蓝

(七) 花椰菜

(八) 黄瓜

(九) 南瓜

(一〇) 冬瓜

(一一) 洋葱

(一二) 大蒜

(一三) 大葱

(一四) 茄子

(一五) 菠菜

(一六) 芹菜

(一七) 生姜

(一八) 马铃薯

(一九) 莲藕

(二〇) 荸荠

(二一) 菜豆

(二二) 芋头

(二三) 西瓜

(二四) 哈密瓜

• • • • (收起)

[\(综合卷\)蔬菜采收与简易贮藏 下载链接1](#)

标签

评论

[\(综合卷\)蔬菜采收与简易贮藏 下载链接1](#)

书评

[\(综合卷\)蔬菜采收与简易贮藏 下载链接1](#)