

(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) 糖普、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) 茭白
 - (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](#)

[\(综合卷\)蔬菜采收与简易贮藏_下载链接1](#)