

# 农户蔬菜贮藏新技术



[农户蔬菜贮藏新技术 下载链接1](#)

著者:

出版者:中国农业出版社

出版时间:1999-01

装帧:平装

isbn:9787109055964

作者介绍:

目录: 目录

出版说明

前言

一 蔬菜贮藏保鲜的基本原理及基本知识

(一) 蔬菜的主要化学成分及其在贮藏中的变化

1水分

2糖类

3有机酸

4淀粉和纤维素

5矿物质和维生素

6糖苷类

7单宁物质

8色素物质

(二) 蔬菜采后的生命活动与贮藏保鲜的关系

1呼吸作用

2蒸腾作用

3后熟与衰老

二 蔬菜贮藏保鲜的方式 (方法)

(一) 简易贮藏方式

1沟藏和堆藏

2窖藏

3冻藏和假植贮藏

(二) 通风库贮藏方式

1隔热材料

2通风系统的设置

(三) 低温贮藏方式

1低温对蔬菜贮藏保鲜的作用

2机械制冷的原理

3机械冷藏库的冷却系统

4低温贮藏的注意事项

(四) 气调贮藏方式

1气调贮藏的基本原理

2气调贮藏的封闭系统

3气调贮藏中氧气的调节

三 常见蔬菜的贮藏与保鲜

(一) 叶菜类蔬菜的贮藏与保鲜

1大白菜的贮藏保鲜

2甘蓝的贮藏保鲜

3芹菜的贮藏保鲜

4菠菜的贮藏保鲜

5香菜(芫荽)的贮藏保鲜

(二) 果菜类蔬菜的贮藏与保鲜

1番茄的贮藏保鲜

2黄瓜的贮藏保鲜

3辣椒的贮藏保鲜

4茄子的贮藏保鲜

5菜豆的贮藏保鲜

6豌豆的贮藏保鲜

(三) 根茎类蔬菜的贮藏与保鲜

1萝卜和胡萝卜的贮藏保鲜

2马铃薯的贮藏保鲜

3蒜薹的贮藏保鲜

4菜花（花椰菜）的贮藏保鲜

（四）水生蔬菜的贮藏与保鲜

1莲藕的贮藏保鲜

2茭白的贮藏保鲜

3慈姑的贮藏保鲜

（五）其他蔬菜的贮藏与保鲜

1食用菌的贮藏保鲜

2红菜薹的贮藏保鲜

3山药的贮藏保鲜

4竹笋的贮藏保鲜

5韭菜的贮藏保鲜

6大葱的贮藏保鲜

四 蔬菜的采收与商品化处理

（一）蔬菜的采收

1蔬菜采收时成熟度的判别方法

2蔬菜采收时的注意事项

（二）蔬菜采收后的处理

1蔬菜采后的预冷

2涂被处理

3化学防病处理

（三）蔬菜的运输

1蔬菜运输的基本要求

2运输工具及设备

主要参考文献

• • • • • (收起)

[农户蔬菜贮藏新技术](#) [下载链接1](#)

标签

评论

[农户蔬菜贮藏新技术](#) [下载链接1](#)

书评

[农户蔬菜贮藏新技术 下载链接1](#)