

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](#)