

香蕉贮运保鲜及深加工技术



[香蕉贮运保鲜及深加工技术 下载链接1](#)

著者:杨昌鹏

出版者:金盾出版社

出版时间:2006-12

装帧:

isbn:9787508243283

《香蕉贮运保鲜及深加工技术》由广西农业职业技术学院杨昌鹏副教授(博士)编著。内容包括概述、香蕉的种类及主栽品种、香蕉果实的采后生理、影响香蕉贮运的因素、香蕉贮运保鲜技术和香蕉深加工技术等6章。《香蕉贮运保鲜及深加工技术》针对香蕉贮藏运输中保鲜难的问题，着重介绍了香蕉贮藏运输保鲜的知识与技术，科学性、实用性和可操作性强，文字通俗简练，对广大蕉农解决好香蕉贮藏运输保鲜问题具有现实指导作用。适合广大蕉农和基层农业科技人员阅读。

作者介绍:

目录: 第一章 概述 一、香蕉生产的意义与现状 二、香蕉生产中存在的问题
(一)集约生产的规模小 (二)香蕉产业的组织化程度低 (三)流通、信息服务滞后
(四)香蕉外观品质差 (五)采后处理意识差 (六)加工产品品种类少 三、香蕉产业的发展方向
(一)发展适度规模经营 (二)重视蕉园基础设施建设 (三)注重采后处理
(四)注重产品的综合利用 第二章 香蕉的种类及主栽品种 一、香蕉的种类 (一)香牙蕉类型
(二)大蕉类型 (三)粉蕉类型 (四)龙牙蕉类型 二、主栽品种 1.威廉斯 2.巴西蕉 3.东莞中把
4.高脚顿地雷 5.广东香蕉2号 6.矮脚顿地雷 7.天宝蕉 8.那龙香牙蕉 9.河口香蕉
10.开远香蕉 11.台湾8号 12.仙人蕉 13.红达卡蕉 14.粉蕉 15.西贡蕉 16.鸡蕉
17.贡蕉 第三章 香蕉果实的采后生理 一、呼吸生理 (一)香蕉果实本身的因素
(二)贮运环境因素 二、蒸发生理 三、乙烯代谢 (一)果实成熟度 (二)伤害 (三)贮藏温度
(四)贮藏的气体条件 四、化学组成的变化 (一)碳水化合物 (二)有机酸 (三)维生素
(四)含氮物质 (五)芳香物质 (六)单宁 (七)色素 (八)矿质元素 (九)酶 第四章
影响香蕉贮运的因素 一、采前因素 (一)香蕉本身因素 (二)栽培技术措施
(三)栽培的环境条件 二、采后因素 (一)香蕉呼吸强度 (二)采后贮运环境
(三)机械损伤 第五章 香蕉贮运保鲜技术 一、选择优良品种 二、搞好采前管理
三、无伤采运 (一)适时采收 (二)无伤采收 (三)无伤运送 四、去残存花器 五、去轴落梳
六、清洗修整 七、挑选分级 八、防腐保鲜 九、包装 十、预冷 十一、贮藏 (一)低温冷藏
(二)气调贮藏 (三)常温贮藏 十二、运输 (一)香蕉运输的基本要求 (二)运输的方式
十三、催熟 (一)香蕉催熟的条件 (二)影响香蕉催熟的因素 (三)香蕉催熟方法
十四、出库销售 第六章 香蕉深加工技术 一、香蕉汁的加工 (一)香蕉汁加工的基本原理
(二)香蕉汁加工的工艺流程 (三)香蕉汁加工的工艺要点 (四)产品质量标准
二、香蕉酒的加工 (一)果酒酿造原理 (二)果酒酿造的工艺流程
(三)香蕉果酒酿造的工艺要点 (四)产品质量标准 三、香蕉粉的加工
(一)香蕉粉加工的原理 (二)香蕉粉加工的工艺流程 (三)香蕉粉加工的工艺要点
(四)产品质量标准 四、香蕉酱的加工 (一)香蕉酱保藏的原理 (二)香蕉酱加工的工艺流程
(三)香蕉酱加工的工艺要点 (四)产品质量标准 五、香蕉果胶的提取
(一)香蕉果胶提取的原理 (二)香蕉果胶提取的工艺流程 (三)香蕉果胶提取的工艺要点
(四)产品质量标准 附录 附录一 乙烯吸收剂的制作方法 附录二 药液的配制方法 附录三
果汁含糖量的快速测定方法 附录四 中华人民共和国国家标准(GB9827-88)香蕉
· · · · · (收起)

[香蕉贮运保鲜及深加工技术 下载链接1](#)

标签

评论

[香蕉贮运保鲜及深加工技术 下载链接1](#)

书评

[香蕉贮运保鲜及深加工技术 下载链接1](#)