

# 果蔬贮藏技术



[果蔬贮藏技术\\_下载链接1](#)

著者:陈月英 编

出版者:7-122

出版时间:2008-2

装帧:

isbn:9787122016058

《果蔬贮藏技术》简要概括了采前因素对果蔬贮藏、果蔬质量的影响及其评价方法；系

统地介绍了果蔬采后的各种生理代谢作用及其对贮藏保鲜效果的影响；重点阐述了果蔬贮藏及运输方式；详细叙述了南北方常见果蔬贮藏保鲜技术；书中还紧密结合现代企业科研成果介绍了果蔬贮藏保鲜新技术。《果蔬贮藏技术》注重实践教学环节，每章后附有相关的实验实训内容，符合企业行业及高素质技能型人才培养实际，以提高读者的实践动手能力。

作者介绍:

目录: 绪论 一、果蔬贮藏保鲜的意义和作用  
二、果蔬贮藏保鲜技术的现状及发展趋势第一章 采前因素与果蔬贮藏的关系  
【教学目标】 【教学提示】 第一节 遗传因素 一、种类与品种 二、树龄树势  
三、结果部分 第二节 生态因素 一、温度 二、光照 三、降雨量 四、土壤 五、地理条件  
第三节 农业技术因素 一、施肥 二、灌溉 三、修剪及疏花疏果 四、喷洒生长调节剂  
【实验实训】 实地调查不同采前因素下果蔬贮藏质量 【本章小结】  
【复习思考题】 第二章 果蔬的质量与质量评价 【教学目标】 【教学提示】 第一节  
果蔬的质量 一、感官质量 二、卫生质量 三、营养质量 第二节 果蔬质量评价  
一、感官质量评价 二、理化分析 三、农药残留量检验  
【实验实训一】 2~3种果蔬感官品质鉴定 【实验实训二】 蔬菜中有机磷农药快速检测  
【本章小结】 【复习思考题】 第三章 果蔬采后生理 【教学目标】 【教学提示】  
第一节 果蔬的呼吸作用 一、呼吸作用的概念 二、呼吸作用与果蔬贮藏的关系  
三、呼吸跃变 四、呼吸作用与果蔬贮藏的关系 五、影响呼吸强度的因素 第二节  
果蔬的蒸腾作用 一、蒸腾作用对果蔬的影响 二、影响果蔬蒸腾的因素  
三、控制果蔬蒸腾失水的措施 第三节 果蔬的成熟与衰老 一、成熟与衰老的概念  
二、成熟与衰老时的化学成分变化 三、乙烯与果蔬成熟和衰老的关系  
四、贮运实践中对乙烯以及果蔬成熟的控制 五、生物技术在控制成熟与衰老中的应用  
第四节 蔬菜的休眠 一、休眠的现象与类型 二、休眠的生理生化特征  
三、控制休眠的方法及应用 第五节 果蔬的低温伤害 一、冷害 二、冻害  
三、冷害和冻害的控制 【实验实训一】 果蔬呼吸强度的测定  
【实验实训二】 果蔬冰点的测定 【实验实训三】 果蔬中乙醇含量的测定  
【实验实训四】 果蔬中可溶性固形物含量的测定 【实验实训五】 果蔬中含酸量的测定  
【实验实训六】 果蔬中维生素C含量的测定 【本章小结】 【复习思考题】 第四章  
果蔬采收和商品化处理 【教学目标】 【教学提示】 第一节 果蔬的采收  
一、采收的适宜时期 二、果蔬产品的采收方法 第二节 果蔬采后商品化处理  
一、整理与挑选 二、分级 三、清洗、防腐、灭虫与打蜡 四、包装 五、催熟和脱涩  
六、预冷 七、愈伤 八、晾晒 第三节 果蔬的商品化运输 一、运输对果蔬质量的影响  
二、运输的基本要求 三、运输环境条件控制 四、运输的方式和工具  
五、运输的注意事项 六、冷链流通 【实验实训一】 选择1~2种果蔬进行商品化处理  
【实验实训二】 香蕉催熟处理 【实验实训三】 柿子脱涩处理 【本章小结】  
【复习思考题】 第五章 果蔬的贮藏方式与管理第六章 果蔬贮藏病害第七章  
常见果品贮藏技术第八章 常见蔬菜贮藏技术第九章 果蔬贮藏保鲜新技术参考文献  
· · · · · · (收起)

[果蔬贮藏技术\\_下载链接1](#)

标签

# 评论

-----  
[果蔬贮藏技术\\_下载链接1](#)

# 书评

-----  
[果蔬贮藏技术\\_下载链接1](#)