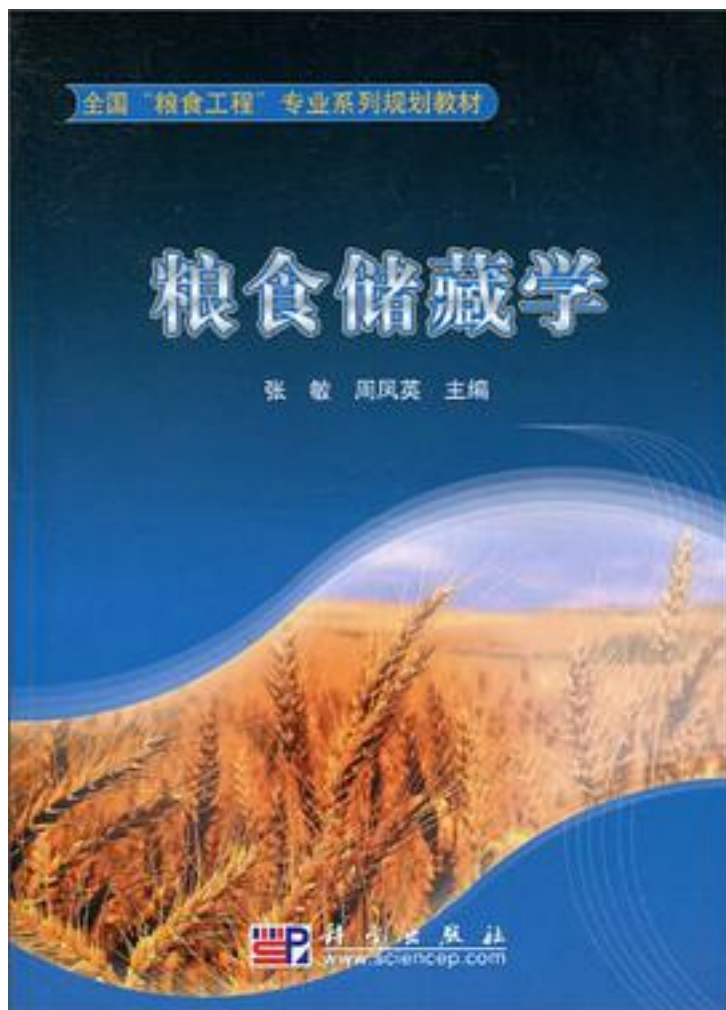


# 粮食储藏学



[粮食储藏学 下载链接1](#)

著者:张敏//周凤英

出版者:科学

出版时间:2010-5

装帧:

isbn:9787030273185

《粮食储藏学》分4篇共11章：第一篇介绍粮食储藏的基本理论，包括粮食及油料的籽

粒结构、物理性质、生理特性及粮食储藏的生态系统等内容；第二篇阐述目前粮食储藏管理方面的基本理论和现代化仓储管理技术；第三篇详述当前国内外应用的主要粮食储藏技术，包括常规储粮、低温储粮和气调储粮方法等；第四篇介绍主要原粮及油脂品种的储藏方法。

《粮食储藏学》可作为农业、轻工业、商业等高等院校相关专业的本科生、研究生教材，也可供农业、食品、粮食、外贸等领域科研及生产部门技术人员参考。

作者介绍:

目录: 前言绪论第一篇 粮食储藏基础第一章 粮食采后生理 第一节 粮食的籽粒结构和化学组成 第二节 籽粒的呼吸作用 第三节 粮食的休眠与萌发作用 第四节 粮食的后熟与陈化作用 第五节 粮食储藏中的品质变化 思考题第二章 粮堆的物理性质 第一节 粮食的物理指标 第二节 粮食的流散特性 第三节 粮堆的热特性 第四节 粮食的吸附特性 思考题第三章 储粮生态系统 第一节 储粮生态系统的组成与特征 第二节 储粮生态系统的变化 第三节 储粮生态系统的控制与人工调节 第四节 粮食储藏中的害虫 思考题第二篇 粮食储藏管理第四章 粮仓及仓容的计算 第一节 粮仓及其分类 第二节 粮仓的构造及性能 第三节 仓容的计算 思考题第五章 粮油仓储管理 第一节 粮油出入库管理 第二节 粮油的堆放管理 第三节 储粮品质控制与管理 第四节 粮情检测 第五节 粮食仓储计算机的应用 思考题第三篇 粮食储藏技术第六章 储粮通风与密闭 第一节 自然通风 第二节 机械通风技术 第三节 储粮常规密闭 第四节 通风及密闭储藏的管理 思考题第七章 粮食干燥 第一节 粮食干燥基础知识 第二节 机械干燥技术 第三节 晾晒干燥 思考题第八章 粮食的低温储藏 第一节 低温储藏概述 第二节 低温制冷原理与设备 第三节 低温粮仓的隔热技术 第四节 低温储藏的管理 思考题第九章 粮食的气调储藏 第一节 气调储藏概述 第二节 密封工艺 第三节 气调技术 第四节 气调储藏的管理 第五节 “双低”储粮及“三低”储粮 思考题第四篇 粮食储藏各论第十章 谷类粮食的储藏 第一节 稻谷和大米的储藏 第二节 小麦和面粉的储藏 第三节 玉米的储藏 第四节 其他粮食的储藏 思考题第十一章 植物油料与油脂的储藏 第一节 植物油料与油脂的储藏特性 第二节 主要植物油料的储藏 第三节 植物油脂的储藏 思考题参考文献

• • • • • [\(收起\)](#)

[粮食储藏学\\_下载链接1](#)

标签

评论

-----  
[粮食储藏学 下载链接1](#)

书评

-----  
[粮食储藏学 下载链接1](#)