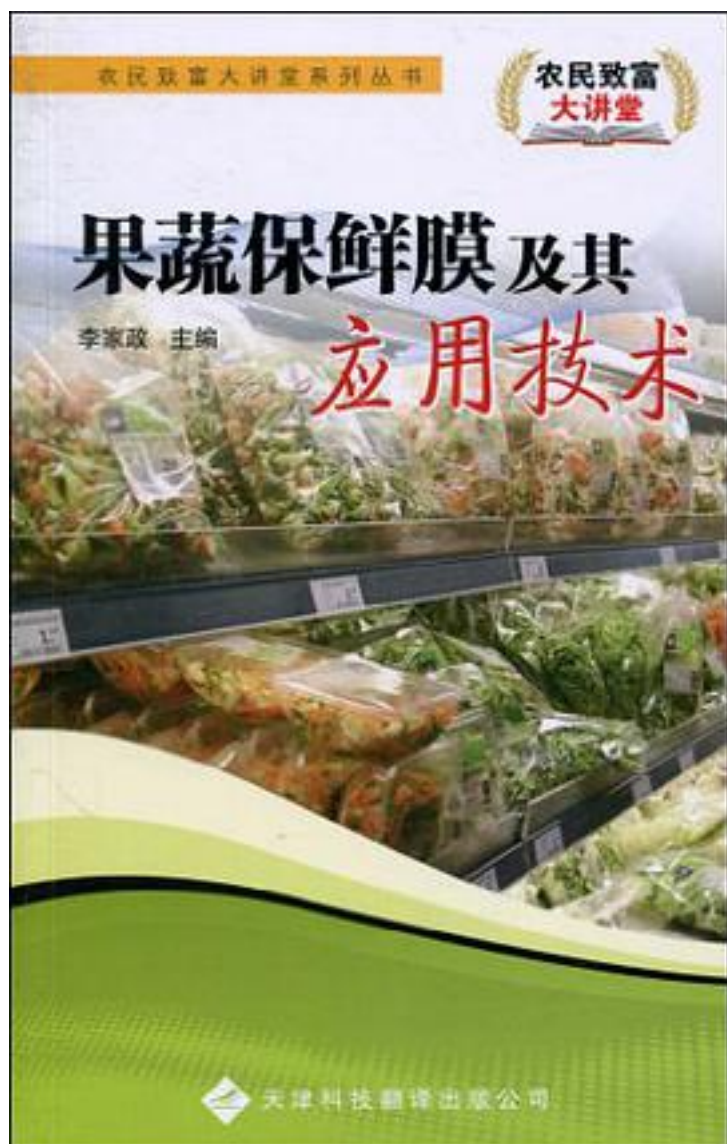


# 果蔬保鲜膜及其应用技术



[果蔬保鲜膜及其应用技术\\_下载链接1](#)

著者:李家政 编

出版者:天津科技翻译出版公司

出版时间:2010-3

装帧:

isbn:9787543326347

《果蔬保鲜膜及其应用技术》立足中国北方农村和农业生产实际，兼顾全国农业生产的特点，以推广知识、指导生产、科学经营为宗旨，以多年、多领域的科研、生产实践经验为基础，突出科学性、实用性、新颖性。语言通俗易懂，图文并茂，尽量做到“看得懂、学得会、用得上”。

本丛书涉及种植、养殖、农产品加工、农产品流通与经营、休闲农业、资源与环境等多个领域，使农民在家就可以走进专家的“课堂”，学到想要了解的知识，掌握需要的技能，解决遇到的实际难题。

作者介绍:

李家政，高分子专业博士，副研究员。现从事保鲜膜开发和果蔬保鲜技术研究。主持、参加省部级课题近10项。发表论文30余篇。

目录: 第一章 常用的保鲜膜 一、聚乙烯保鲜膜 二、聚氯乙烯保鲜膜 三、高透气性保鲜膜——硅橡胶膜和微孔膜 四、自黏膜 五、热收缩膜 六、聚丙烯薄膜 七、其他食品包装膜 第二章 保鲜膜的加工方法 一、挤出吹塑法 二、T形模头法 三、压延成型 四、溶液流涎成型 五、薄膜的拉伸 六、薄膜的复合 七、薄膜的封合 八、薄膜的印刷 第三章 果蔬保鲜膜的性能 第一节 保鲜膜的透气性能 一、影响膜透气性的因素 二、透气量 三、保鲜膜的气体渗透性测定方法 第二节 保鲜膜的透湿性能 一、影响膜透湿性的因素 二、薄膜的透湿速率及透湿性测定方法 第四章 果蔬的自发气调包装 一、果蔬采后的呼吸作用及其影响因素 二、气体成分和湿度对果蔬保鲜的影响 三、包装袋内气体平衡 四、自发气调包装设计 五、影响自发气调保鲜效果的因素分析 六、气体伤害 七、自发气调保鲜的实施 八、自发气调保鲜的管理

• • • • • [\(收起\)](#)

[果蔬保鲜膜及其应用技术\\_下载链接1](#)

标签

评论

-----  
[果蔬保鲜膜及其应用技术\\_下载链接1](#)

-----  
[果蔬保鲜膜及其应用技术\\_下载链接1](#)