# 《远洋船舶蔬果保鲜实用技术指南》

## 书籍信息

版 次：1
页 数：
字 数：
印刷时间：2009年10月01日
开 本：16开
纸 张：胶版纸
包 装：平装
是否套装：否
国际标准书号ISBN：9787118065398

内容简介

本书是一本系统介绍远洋船舶蔬果贮藏保鲜实用技术的专著。全书共分8章，分别介绍了远洋蔬果贮藏保鲜的基础知识、主要影响因素及其采收、采后处理、贮藏方式与管理，重点阐述了真空冷却复合气调包装保鲜技术及其相关设备，科学设计了远洋蔬果贮藏保鲜的冷链系统，并分别对48种蔬菜和33种水果远洋贮藏保鲜的工艺流程进行了具体介绍。

本书注重理论和实用相结合，结构严谨，内容科学，指导性强，易于理解、掌握和操作，适用于所有远洋航行的军用舰船和民用船舶，也可作为从事农产品贮藏保鲜经营的单位和农户的参考用书。

目 录

第一章 蔬果保鲜技术基础知识
第一节 蔬果的组成成分与保鲜特性
一、蛋白质
二、糖类
三、脂类
四、维生素
五、酶
六、水
七、矿物质
第二节 蔬果采后生理
一、呼吸作用
二、蒸腾作用
三、休眠及调控方法
四、成熟和衰老
第三节 影响蔬果品质劣变变质的因素
一、蔬果变质与腐败的环境因素
二、蔬果腐败变质机理
第四节 蔬果保鲜主要指标的测定
一、一般物理性状测定
二、理化指标测定
三、贮藏环境条件的测定
第二章 影响蔬果贮藏保鲜的因素
第一节 采前因素
一、遗传因素条件
二、生长环境条件
三、栽培管理条件

第二节 贮藏环境因素
一、温度
二、湿度
三、气体成分
四、乙烯
第三章 蔬果采收及采后处理
第一节 蔬果采收
一、蔬果的成熟度和采收期
二、蔬果的采收方法
第二节 蔬果采后处理程序
第三节 蔬果的分级
一、分级的目的和意义
二、分级标准
三、分级方法及设施
第四节 蔬果的包装
一、包装场所
二、包装容器
三、包装材料
四、包装方法
五、包装的堆码
第五节 蔬果的预冷方式与设施
一、预冷的原理及必要性
二、预冷方式
三、空气预冷
四、水预冷
第六节 蔬果采后的其他处理
一、清洗
二、愈伤
三、晾晒
四、涂膜
五、化学防腐处理
六、催熟
七、催色处理
八、脱涩
第四章 远洋蔬果贮藏方式及其管理
第一节 远洋蔬果的陆基贮藏
……
第五章 远洋蔬果真空冷却复合气调包装保鲜技术及设备
第六章 远洋蔬果贮藏保鲜冷藏链系统
第七章 远洋蔬菜的保鲜
第八章 远洋果品的保鲜
附录 远洋蔬果贮藏保鲜一览表

参考文献

版权信息

本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。
更多资源请访问www.tushupdf.com