

# 《POD-果实的采后保鲜》

## 书籍信息

版次：1

页数：167

字数：138000

印刷时间：2010年02月01日

开本：32开

纸张：

包装：平装-胶订

是否套装：否

国际标准书号ISBN：9787806205792

## 编辑推荐

暂无相关内容

## 内容简介

此书是宁夏大学贡献社会服务“三农”系列丛书的内容之一，书中包括了：果实的发育及采后呼吸与保鲜、果实的器官发育与保鲜、采后环境湿度与果实失水、果实的采后贮藏保鲜方式等内容。希望能够为广大果农、果实贮藏、运输、加工等方面的人士提供有益的帮助。

## 目录

- \*\*章 采前因素对果实品质及采后保鲜的影响
  - \*\*节 生物因素对果实品质及贮藏性的影响
  - 第二节 环境因素对果实品质及采后保鲜的影响
- 第二章 果实的发育及采后呼吸与保鲜
  - \*\*节 果实的器官发育与保鲜
  - 第二节 果实形态变化与保鲜
  - 第三节 果实成熟过程中化学成分的变化
  - 第四节 果实的呼吸生理
- 第三章 果实采后贮藏、物流环境温度与保鲜
  - \*\*节 适温贮运实现果实保鲜
  - 第二节 冰温贮藏与果蔬保鲜
  - 第三节 采用预冷技术实现果品优质保鲜
- 第四章 果实采后贮藏、物流环境湿度与保鲜
  - \*\*节 采后环境湿度与果实失水
  - 第二节 影响果实水分蒸发的条件与控制失水的办法
- 第五章 果实采后贮藏、物流环境气体调控与保鲜
  - \*\*节 环境氧、二氧化碳的调控与保鲜
  - 第二节 环境及果实乙烯气体的排除与保鲜
- 第六章 果实的采收、分级、包装及运输
  - \*\*节 果实的采收判定与采收方法、采后处理
  - 第二节 果实采后分级、包装与保鲜
  - 第三节 果品的保鲜运输
- 第七章 果实的采后贮藏保鲜方式
  - \*\*节 果实的简易节能贮藏

第二节 果实的冷藏保鲜方式

第八章 果实的保鲜技术

\*\*节 仁果类果实的保鲜技术

第二节 核果类果实的保鲜技术

第三节 软果实采后保鲜技术

第四节 板栗的采后保鲜技术

参考文献

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](http://www.tushupdf.com)