

《果蔬采后生理与生物技术(罗云波)》

书籍信息

版次：1

页数：

字数：

印刷时间：2010年03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：9787109142718

丛书名：全国高等农林院校“十一五”规划教材

内容简介

我国是果蔬生产大国，水果和蔬菜的种类和产量均名列世界第一。但我国果蔬的采后保鲜和贮运技术还远不能满足产业发展的需要，产品质量不高，损失极为严重，已成为产业健康发展的瓶颈。为了降低损失、保持品质、提高果蔬产品的市场竞争力，除必须掌握果蔬采后的各项技术外，更应该熟悉、掌握果蔬成熟、衰老和腐烂发生的基础理论，以便更好地理解 and 运用采后各项技术，并发展这些技术，适应产业发展对专业知识的更高要求。《果蔬采后生理与生物技术》教材正是为了满足这一需求而组织编写的。本教材是在认真借鉴国内外相关优秀教材、广泛收集相关领域研究成果、仔细总结编者多年来的教学经验和科研成果的基础上编写完成的。其以采后生理学中所涉及的果蔬成熟、衰老和病害为主线，力求从分子、生物化学、生理、细胞、组织、品质和病理角度揭示果蔬成熟、衰老和腐烂发生的机理。力求文字精练，内容博采众长，系统全面地反映采后生理与生物技术的基本理论和*进展。本教材适合于高等院校的农产品加工与贮藏、食品科学与工程、园艺及其他相关专业的本科生使用，也可供从事果蔬保鲜、贮运工作的研究生、科研人员和工程技术人员参考。

目录

前言

绪论

一、果蔬采后生理与生物技术的概念和内容

二、果蔬采后生理与生物技术的发展情况

三、果蔬采后生理与生物技术课程的学习意义

第一章 果蔬组织结构及其在成熟衰老过程中的变化

第一节 果蔬的形态结构

一、果实类的形态结构

二、果实类的基本类型

三、地下根茎类的形态结构

四、叶菜类的形态结构

第二节 果蔬组织与细胞结构在成熟衰老过程中的变化

一、果蔬的表皮组织结构及其在成熟衰老过程中的变化

二、果蔬的细胞结构及其在成熟衰老过程中的变化

第二章 成熟衰老过程中果蔬的品质变化

第一节 色泽

一、叶绿素

二、类胡萝卜素

三、花青素

四、类黄酮

第二节 芳香物质

- 一、种类
- 二、果蔬香味形成的途径
- 三、香气在成熟衰老过程中的变化

.....

- 第三章 果蔬成熟衰老过程中的呼吸作用
- 第四章 乙烯及其他植物激素对成熟衰老的调控
- 第五章 采后水分蒸腾、生长与休眠
- 第六章 果蔬的采后胁迫
- 第七章 果蔬的采后病害
- 第八章 成熟衰老过程中的基因表达与调控

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)