

<<园艺产品贮藏加工学>>

图书基本信息

书名：<<园艺产品贮藏加工学>>

13位ISBN编号：9787030345318

10位ISBN编号：7030345312

出版时间：2012-7

出版时间：科学出版社

作者：秦文 编

页数：408

版权说明：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：<http://www.tushu007.com>

<<园艺产品贮藏加工学>>

内容概要

《园艺产品贮藏加工学》内容丰富，讲解通俗易懂，具有较强的实用性，不仅可满足园艺专业学生的需要，同时亦可供食品专业和农产品加工贮藏等相关专业的学生及科技工作者参考使用。

<<园艺产品贮藏加工学>>

书籍目录

总序 前言 绪论 一、园艺产品贮藏加工的概念与意义 二、果蔬贮藏加工现状及存在的问题 三、我国果蔬贮藏加工业未来几年的战略需求和重点发展方向 四、园艺产品贮藏加工产业发展对策 第1章 园艺产品的品质特性 1.1 风味物质 1.1.1 香味物质 1.1.2 甜味物质 1.1.3 酸味物质 1.1.4 涩味物质 1.1.5 苦味物质 1.1.6 辛辣味物质 1.1.7 鲜味物质 1.2 营养物质 1.2.1 维生素 1.2.2 矿物质 1.2.3 淀粉 1.2.4 含氮物质 1.2.5 脂质 1.3 色素类物质 1.3.1 叶绿素 1.3.2 类胡萝卜素 1.3.3 花青苷 1.3.4 黄酮类色素 1.4 果蔬质地 1.4.1 水分 1.4.2 果胶物质 1.4.3 纤维素和半纤维素 第2章 采后生理与保鲜 2.1 呼吸作用与保鲜 2.1.1 呼吸作用的概念 2.1.2 呼吸与耐贮性和抗病性的关系 2.1.3 影响呼吸强度的因素 2.2 采后失水与保鲜 2.2.1 水分蒸散对园艺产品贮藏的影响 2.2.2 水分蒸散的影响因素 2.2.3 抑制蒸散的方法 2.3 成熟、衰老及其调控 2.3.1 成熟和衰老期间果蔬的变化 2.3.2 乙烯对成熟和衰老的影响 2.3.3 其他植物激素对果实成熟的影响 2.3.4 生物技术在控制园艺产品成熟衰老中的作用 2.4 采后病害 2.4.1 采后生理失调 2.4.2 侵染性病害 第3章 园艺产品商品化处理 and 运输 3.1 采收 3.1.1 采收成熟度的确定 3.1.2 采收工具 3.1.3 采收方法 3.1.4 采收时应注意的事项 3.2 分级与包装 3.2.1 分级 3.2.2 包装 3.3 园艺产品的其他采后处理 3.3.1 预冷 3.3.2 预贮和愈伤 3.3.3 清洗 3.3.4 保鲜处理 3.3.5 催熟与脱涩 3.3.6 晾晒 3.4 园艺产品的运输 3.4.1 运输的目的和意义 3.4.2 运输的基本要求 3.4.3 运输的环境条件及其控制 3.4.4 运输方式及工具 3.4.5 园艺产品的冷链流通 第4章 贮藏技术与管理 4.1 常温贮藏 4.1.1 堆藏 4.1.2 沟藏 4.1.3 窖藏 4.1.4 土窑洞贮藏 4.1.5 通风库贮藏 4.1.6 其他简易贮藏 4.2 机械冷藏库贮藏 4.2.1 机械冷藏库的类型与特点 4.2.2 机械冷藏库的制冷原理 4.2.3 机械冷藏库的库内冷却系统 4.2.4 冷藏库管理 4.3 气调贮藏 4.3.1 气调贮藏的原理、特点及类型 4.3.2 气调贮藏的条件 4.3.3 气调库的结构及调气设备 4.3.4 气调贮藏的管理 4.4 其他贮藏技术 4.4.1 减压贮藏 4.4.2 辐照处理 4.4.3 电磁处理 4.4.4 臭氧处理 第5章 贮藏各论 5.1 果品贮藏 5.1.1 苹果贮藏 5.1.2 梨贮藏 5.1.3 哈密瓜贮藏 5.1.4 葡萄贮藏 5.1.5 桃、李、杏贮藏 5.1.6 石榴贮藏 5.1.7 猕猴桃贮藏 5.1.8 柑橘贮藏 5.1.9 番木瓜贮藏 5.1.10 枇杷贮藏 5.1.11 荔枝贮藏 5.1.12 板栗贮藏 5.2 蔬菜贮藏 5.2.1 菜豆贮藏 5.2.2 花椰菜贮藏 5.2.3 蒜薹贮藏 5.2.4 番茄贮藏 5.2.5 马铃薯贮藏 5.3 花卉贮藏 5.3.1 菊花 5.3.2 月季 5.3.3 满天星 5.3.4 郁金香 5.3.5 唐菖蒲 第6章 加工保藏对原料的要求及原料预处理 6.1 加工保藏对原料的要求 6.1.1 原料的种类和品种 6.1.2 原料的成熟度和采收期 6.1.3 原料的新鲜度 6.2 加工用水的要求与处理 6.2.1 加工用水的要求 6.2.2 加工用水的处理 6.3 原料的预处理 6.3.1 原料分级 6.3.2 原料清洗 6.3.3 原料去皮 6.3.4 原料切分、去心、去核及修整 6.3.5 烫漂 6.3.6 工序间的护色处理 6.4 半成品的保存 6.4.1 盐腌处理 6.4.2 硫处理 6.4.3 防腐剂的应用 6.4.4 无菌大罐保存 第7章 干制品加工 7.1 干制保藏理论 7.1.1 果蔬中的水分性质 7.1.2 干制机理 7.1.3 影响干制速度的因素 7.1.4 果蔬在干制过程中的变化 7.2 干制技术及设备 7.2.1 自然干制技术及设备 7.2.2 人工干制技术及设备 7.3 干制工艺技术 7.3.1 原料处理 7.3.2 干制过程中的管理 7.3.3 干制品的包装 7.3.4 贮藏 7.3.5 干制品的复水 第8章 罐头加工 第9章 酿造品加工 第10章 腌制品加工 第11章 冷冻品加工 第12章 果蔬轻度加工 第13章 花卉食品加工 第14章 副产物综合利用 第15章 园艺产品贮藏加工安全控制

<<园艺产品贮藏加工学>>

章节摘录

版权页：插图：水果的分级标准，因种类、品种而异。

我国目前的做法是，在果形、新鲜度、颜色、品质、病虫害和机械损伤等方面符合要求的基础上，再根据大小（果实横径的最大部分直径）或质量（单果重）分为若干等级。

例如，苹果、梨、柑橘等大多按横径大小，每相差5 mm为一个等级，分为3~4级；猕猴桃则按单果重，每相差20 g为一个等级，分为2~3级；葡萄分级主要以果穗为单位，同时考虑果粒的大小，一般分为3级。

蔬菜由于食用部分不同，成熟标准不一致，很难有一个固定统一的分级标准，只能按照对各蔬菜品质的要求制定个别标准。

蔬菜分级通常根据坚实度、清洁度、大小、质量、颜色、形状、鲜嫩度以及病虫害和机械损伤等分级，一般分为3个等级，即特级、一级、二级。

特级品质最好，具有本品种的典型形状和色泽，不存在影响组织和风味的内部缺点，大小一致，产品在包装内排列整齐，在数量或质量上允许有5%的误差。

一级产品与特级产品有同样的品质，允许在色泽和形状上稍有缺点，外表稍有斑点，但不影响外观和品质，产品不需要整齐地排列在包装箱内，可允许有10%的误差。

二级产品可以呈现某些内部和外部缺点，价格低廉，采后适于就地销售或短距离运输。

花卉上，对于切花，国际上广泛流行的有欧洲经济委员会标准（ECE）、美国花商协会标准（SAF）、日本标准和荷兰标准。

对于盆栽植物的质量，国际贸易中尚无统一的分级标准。

有些国家的标准只限本国使用，并不要求其他国家遵守。

我国农业部、国家林业总局于1997年、1998年相继发布了鲜切花、盆花和盆栽观叶植物的等级标准。

鲜切花从整体感、花形、花色、花枝、叶、病虫害、损伤、采切标准、采后处理9个方面进行综合评价，分特级、一级、二级、三级4个等级。

除此之外，标准还对检验规则、包装、标志、运输和贮藏技术做了明确规定。

盆花、盆栽观叶植物主要从整体效果、花部、茎部、叶部、有无病虫害和破损几个方面评价，分为特级、一级、二级、三级4个等级。

由于分级标准颁布时间短，目前全国只有北京、广州、上海和云南的少数几家规模较大的花卉批发市场参照执行，大多数批发市场既无专门的分级包装场所，也无质检人员，花卉产品大多数采取良莠不分的混装方式。

花卉交易只能停留在现货交易阶段，拍卖方式难以进行，致使花卉市场混乱无序、流通不畅、损耗严重。

<<园艺产品贮藏加工学>>

编辑推荐

<<园艺产品贮藏加工学>>

版权说明

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:<http://www.tushu007.com>