

<<粮油贮藏100问>>

图书基本信息

书名：<<粮油贮藏100问>>

13位ISBN编号：9787109132771

10位ISBN编号：7109132773

出版时间：1970-1

出版时间：中国农业出版社

作者：卞科，魏益民等著

页数：79

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>

## <<粮油贮藏100问>>

### 内容概要

为促进促进农业技术推广、农村实用人才和新型农民培训工作，编者编写了《现代农业产业技术一万个为什么》丛书。

该丛书根据广大农民群众生产、生活需求，就主要农产品的现代产业技术以及农民需要了解的管理经营、转移就业和农村日常生活等方面的知识，以简单明了的提问、开门见山的回答、通俗易懂的文字、生动形象的配图，讲解了一万个问题。

本册为《粮油贮藏100问》，分稻谷贮藏技术、小麦贮藏技术、玉米贮藏技术、燕麦贮藏技术、谷子贮藏技术这十一个方面进行了介绍。

## &lt;&lt;粮油贮藏100问&gt;&gt;

## 书籍目录

- 前言一、稻谷贮藏技术1. 水稻收获时应注意哪些问题？  
2. 如何对稻谷进行干燥？  
3. 稻谷贮藏粮仓有哪些要求？  
4. 常见的稻谷贮粮仓有哪些类型？  
5. 对入库贮藏的稻谷有哪些质量要求？  
6. 稻谷入库过程应注意哪些事项？  
7. 稻谷贮藏期间有哪些管理措施？  
8. 结露有哪些类型？  
9. 稻谷贮藏期间出现结露怎么办？  
10. 对稻谷贮藏过程中的主要虫害有哪些防治方法？  
11. 粮仓发生鼠害如何处理？  
12. 稻谷贮藏过程中如何预防霉菌的感染？  
13. 贮藏中的稻谷为什么容易生芽？  
14. 稻谷产生黄粒米有哪些原因？  
15. 引起稻谷发热的原因有哪些？  
二、小麦贮藏技术16. 小麦什么时候收获好？  
17. 小麦有哪些贮藏方法？  
18. 对贮藏小麦的器具有何要求？  
19. 小麦贮藏期间有哪些品质变化？  
20. 为什么不能在柏油马路上晒麦子？  
21. 侵蚀小麦的害虫来源途径有哪些？  
22. 怎样预防发生虫害？  
23. 贮藏中发生虫害的小麦如何处理？  
24. 暴晒生虫小麦时，怎样保证杀虫效果？  
25. 粮堆发热时应如何处理？  
三、玉米贮藏技术26. 玉米什么时候收获最好？  
27. 怎样安全贮藏玉米？  
28. 玉米怎样带穗贮藏？  
29. 玉米粒贮藏防虫有哪些办法？  
30. 春季贮藏玉米应采取什么措施？  
四、燕麦贮藏技术31. 燕麦贮藏期间的主要危害有哪些？  
32. 燕麦贮藏期间如何管理？  
33. 怎样保存燕麦片？  
34. 为什么传统燕麦食品要经过“三熟”后才能食用？  
35. 燕麦酶活性对燕麦贮藏有何影响？  
36. 燕麦酶灭活的技术有哪些？  
37. 北方燕麦贮藏应注意哪些事项？  
38. 南方燕麦贮藏应注意哪些事项？  
39. 农户贮藏燕麦应该注意哪些事项？  
五、谷子贮藏技术40. 谷子有哪些贮藏特性？  
41. 影响谷子安全贮藏的因素有哪些？  
42. 农户贮藏谷子的方法有哪些？  
43. 夏季如何做好谷子的安全贮藏？  
44. 如何降低谷子籽粒的含水率？  
45. 谷子贮藏对仓库有哪些要求？

## &lt;&lt;粮油贮藏100问&gt;&gt;

46. 在农户贮藏过程中, 如何有效预防谷子籽粒或小米生虫子?
47. 小米有哪些贮藏特点?
48. 小米的贮藏方法有哪些?
- 六、糜子贮藏技术
49. 如何鉴别糜子种子的质量?
50. 糜子有哪些贮藏方法?
51. 影响糜子籽粒贮藏品质的因素主要有哪些?
52. 糜子贮藏过程中易发生哪些质量变化?
53. 如何做好糜子的贮藏管理工作?
54. 农户贮存糜子籽粒时应注意哪些问题?
55. 糜子米(黄米)贮藏时应注意哪些问题?
56. 农户如何安全贮存糜子米(黄米)?
- 七、荞麦贮藏技术
57. 荞麦籽粒的贮藏特点是什么?
58. 荞麦安全贮藏的基本要求是什么?
59. 为什么说籽粒含水率是安全贮藏的首要条件?
60. 如何降低荞麦籽粒的含水率?
61. 如何防治荞麦贮藏期间害虫?
62. 长期贮藏期间荞麦籽粒的质量有变化吗?
63. 荞麦贮藏对库房有什么要求?
64. 农户贮藏荞麦应注意哪些事项?
- 八、大豆贮藏技术
65. 大豆什么时候收获最好?
66. 大豆籽粒入库应注意哪些事项?
67. 大豆安全贮藏的基本要求是什么?
68. 为什么说籽粒含水率和温度是大豆安全贮藏的关键条件?
69. 如何有效降低大豆籽粒含水率?
70. 怎样感官判定大豆籽粒含水率?
71. 为什么大豆贮藏过程中会发热?
72. 大豆贮藏过程中降湿散热的处理措施有哪些?
73. 如何防治大豆贮藏过程中虫害问题?
74. 大豆贮藏过程为什么会发生质量劣变?
75. 什么叫大豆“走油”?
76. 怎样防止大豆“走油”?
- 九、油菜籽贮藏技术
77. 油菜籽安全贮藏的标准是什么?
78. 影响油菜籽安全贮藏的主要因素有哪些?
79. 油菜籽为什么有“一夜穷”之称?
80. 油菜籽干燥方法有哪些?
81. 高水分油菜籽如何做到安全的临时保藏?
82. 为什么要避免在柏油马路上高温暴晒油菜籽粒?
83. 油菜籽粒在贮藏过程中, 出现发热现象时应如何处理?
84. 贮藏期间如何有效防止油菜籽发生霉变?
85. 油菜籽粒入仓前为什么要对空仓器材严格杀虫?
86. 如何才能保证新收获而无法晾晒的油菜籽安全贮藏?
- 十、花生贮藏技术
87. 花生什么时候收获最好?
88. 怎样进行花生贮前干燥?
89. 影响花生安全贮藏的因素是什么?
90. 花生贮藏的方法有哪些?
91. 花生贮藏的要点有哪些?
92. 花生堆放贮藏期间的发热是什么原因?

<<粮油贮藏100问>>

- 93. 为何花生种子不能提前剥壳？
  - 94. 如何防治花生贮藏过程中虫害问题？
  - 95. 如何加强花生贮藏期间的管理？
  - 96. 花生如何脱壳更容易？
  - 97. 花生“走油”酸败原因是什么？
  - 98. 花生产生霉变的原因是什么？
  - 十一、芝麻贮藏技术
  - 99. 芝麻安全贮藏的主要要求有哪些？
  - 100. 芝麻贮藏期间如何防治害虫？
- 主要参考文献

<<粮油贮藏100问>>

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>