

<<果蔬贮运学>>

图书基本信息

书名：<<果蔬贮运学>>

13位ISBN编号：9787122021328

10位ISBN编号：7122021327

出版时间：2008-5

出版时间：化学工业出版社

作者：冯双庆 编

页数：398

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>

<<果蔬贮运学>>

内容概要

《果蔬贮运学》在第一版多次印刷的基础上，根据人们当前的需要，经过修改补充，除介绍果蔬采前因素对果蔬采后寿命及品质的影响，果蔬成熟过程中组织结构和生理生化变化，果蔬的呼吸作用，乙烯对果蔬的调控作用，环境温湿度及果蔬失水，果蔬贮藏期间的生理失调，冷害、冻害、气体伤害及其防治方法，果蔬的侵染性疾病，果蔬的采收及采后处理，果蔬的贮藏设施及其运输要求外，增加了近年来时尚水果、蔬菜的贮藏特点及贮藏方法和技术，更新了果蔬贮运方面的新知识、新技术、新方法。

《果蔬贮运学》可供高等农业院校食品科学、园艺、果蔬专业使用，也可供综合大学生物系及从事果蔬贮藏、运输、保鲜的人员参考。

<<果蔬贮运学>>

书籍目录

第一章 采前因素对果蔬品质及耐贮性的影响第一节 产品本身因素一、种类和品种二、砧木三、树龄和树势四、果实大小五、结果部位第二节 自然环境条件一、温度二、光照三、降雨量和空气湿度四、地理条件五、土质第三节 农业技术条件一、施肥二、灌溉三、修剪、疏花和疏果四、田间病虫害防治五、生长调节剂处理第二章 果蔬的结构和化学组成第一节 果蔬的定义及产品器官的发育、成熟和衰老一、果蔬的定义二、产品器官的生长和发育三、产品器官的成熟和衰老第二节 果蔬细胞的组成及其在采后成熟衰老期中的变化一、细胞器二、细胞壁三、角质层和蜡四、开孔五、细胞间隙(胞间空隙)第三节 果蔬的化学组成及其在采后成熟衰老中的变化一、水分及无机成分二、维生素三、碳水化合物四、有机酸五、色素物质六、单宁物质七、芳香物质八、含氮物质九、糖苷类十、酶第三章 果蔬采后生理第一节 果蔬的呼吸代谢一、呼吸的基本概念二、糖的有氧降解和能量的释放三、呼吸强度和呼吸系数四、呼吸温度系数、呼吸热和呼吸高峰五、影响呼吸强度的因素六、呼吸与抗病性第二节 乙烯对果蔬成熟和衰老的影响一、乙烯研究的发展史二、乙烯的生物合成途径及其调控三、乙烯的生理作用及贮藏环境中乙烯的控制.....第四章 果蔬贮运中的侵染性病害第五章 果蔬的采收及采后处理第六章 果蔬的运输第七章 水果和蔬菜的贮藏方式与管理方法第八章 果蔬的贮藏技术参考文献

<<果蔬贮运学>>

章节摘录

第一章 采前因素对果蔬品质及耐贮性的影响 第一节 产品本身因素 影响水果和蔬菜耐贮性的采前因素很多,如种类和品种、生长环境条件、所采用的农业技术措施等都会影响产品的品质,只有生长发育良好、健康、品质优良的产品才有可能贮藏得好,因此切不可忽视采前因素对采后寿命的影响。

在选择长期贮藏的产品时,一定要考虑下列诸因素的影响。

一、种类和品种 1.种类 蔬菜不仅种类繁多,而且可食部分可以来自于植物的根、茎、叶、花、果实和种子,由于它们的组织结构和新陈代谢方式不同,因此耐贮性也有很大的差异。

叶菜类耐贮性最差。

因为叶片是植物的同化器官,呼吸和蒸腾作用旺盛,采后容易萎蔫和黄化。

特别是幼嫩的叶菜其表层的保护组织尚未发育完全,最难贮藏;叶球为营养贮藏器官,是在营养生长停止后才收获的,新陈代谢已经有所降低,所以比较耐贮藏。

花和果实是植物的繁殖器官,新陈代谢也比较旺盛,成熟过程中还会形成乙烯,所以花菜类是很难贮藏的。

如新鲜的黄花菜,花蕾采后1d就会开放,并很快腐烂,因此必须干制。

花椰菜是成熟的变态花序,蒜薹是花茎梗,它们都较耐寒,可以在低温下作较长期的贮藏。

果菜类包括瓜、果、豆类,它们大多原产于热带和亚热带地区,不耐寒,贮藏温度在8~10℃或更低会发生冷害。

其食用部分为幼嫩果实,新陈代谢旺盛,表层保护组织尚不完善,容易失水和遭受微生物侵染。

采后由于生长和养分的转化,果实容易变形和发生组织纤维化,如黄瓜变成大头瓜、豆荚变老,因此很难贮藏。

但有些瓜类蔬菜是在充分成熟时采收的,如南瓜、冬瓜,其代谢强度已经下降,表层保护组织已充分发育,表皮上形成了厚厚的角质层、蜡粉或茸毛等,所以比较耐贮藏。

<<果蔬贮藏学>>

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>