

<<果品贮运工培训教材>>

图书基本信息

书名：<<果品贮运工培训教材>>

13位ISBN编号：9787508249629

10位ISBN编号：7508249623

出版时间：2008-3

出版时间：金盾出版社

作者：刘慧敏，刘普 编著

页数：128

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>

<<果品贮运工培训教材>>

内容概要

本书由华中农业大学园艺林学学院刘慧敏等专家编著。

内容包括：果品贮运工岗位职责和素质要求，须具备的基础知识，影响果品贮运的采前因素，果品的商品化处理、贮藏方式，主要果品贮藏范例，果品采后主要病害及防治，果品的运输。

全书内容系统，技术实用先进，可操作性强，语言通俗易懂，适合作为果品贮运工作人员的培训教材，亦可供农业院校相关专业师生阅读参考。

<<果品贮运工培训教材>>

书籍目录

第一章 果品贮运工岗位职责和素质要求 一、果品贮运工岗位职责 二、果品贮运工素质要求 (一) 思想品德素质 (二) 专业素质 第二章 果品贮运工须具备的基础知识 一、了解果品采后衰老和品质下降的原因 二、掌握果品贮藏运输保鲜的常规技术 三、掌握果品基本的商品化处理方法 四、了解果品采后的主要病虫害及防治措施 五、了解果品市场调查与预测的基本知识 第三章 影响果品贮运的采前因素 一、内部因素 (一) 种类和品种 (二) 植株年龄和生长势 (三) 果实大小与结果部位 二、生态因素 (一) 温度 (二) 光照 (三) 水分 (四) 土壤 (五) 地理条件 (六) 人工环境 三、农业技术因素 (一) 矿质营养与施肥 (二) 灌溉 (三) 修剪与疏花、疏果 (四) 采前喷药 第四章 果品的商品化处理 一、采收 (一) 采收期的确定 (二) 采收方法 二、商品化处理 (一) 洗涤 (二) 分级 (三) 涂蜡 (四) 包装 第五章 果品的贮藏方式 一、简易贮藏 (一) 堆藏 (二) 沟藏(埋藏) (三) 窖藏 (四) 其他 二、通风库贮藏 (一) 通风库的类型 (二) 通风库的使用管理 (三) 通风库贮藏实例 三、机械冷藏 (一) 机械冷藏库的类型及特点 (二) 机械冷藏库的制冷原理 (三) 制冷系统 (四) 机械冷藏库的建设要求 (五) 机械冷藏库的使用管理 四、气调贮藏 (一) 气调贮藏的原理与特点 (二) 气调贮藏的影响条件 (三) 气调贮藏的类型 第六章 主要果品贮藏范例 一、仁果类主要果品贮藏 (一) 苹果贮藏 (二) 梨贮藏 二、柑橘贮藏 (一) 贮藏条件 (二) 采收 (三) 贮前处理 (四) 贮藏方法 (五) 贮藏病害及防治 三、浆果类主要果品贮藏 (一) 葡萄贮藏 (二) 猕猴桃贮藏 四、香蕉、荔枝、桩果、龙眼的贮藏 (一) 香蕉贮藏 (二) 荔枝贮藏 (三) 丰亡果贮藏 (四) 龙眼贮藏 五、柿、枣类贮藏 (一) 柿子贮藏 (二) 鲜枣贮藏 六、核果类主要果品贮藏 (一) 桃、李贮藏 (二) 樱桃贮藏 七、坚果类主要果品贮藏 (一) 核桃贮藏 (二) 板栗贮藏 八、瓜类主要果品贮藏 (一) 西瓜贮藏 (二) 甜瓜贮藏 第七章 果品的运输 一、预冷及检疫 (一) 预冷 (二) 检疫 二、运输的环境条件 (一) 振动 (二) 温度 (三) 湿度 (四) 气体 三、果品的运输要求 (一) 快装快运 (二) 轻装轻卸 (三) 防热防冻 四、运输工具及设备 (一) 公路运输 (二) 铁路运输 (三) 水路运输 (四) 空中运输 (五) 集装箱 第八章 果品质量标准与检验 一、果品质量 (一) 性状因子 (二) 性能因子 (三) 嗜好因子 二、果品质量标准 (一) 标准意义 (二) 标准分类 (三) 标准内容 三、果品检验 (一) 检验方法 (二) 检验内容 四、果品验收附录 果品的最佳贮藏条件参考文献

章节摘录

第二章 果品贮运工须具备的基础知识 果品贮运工是对采后果品进行适当的贮藏保鲜处理方法，保障周年供给，满足消费者需求的一类技术人员。

如何避免果品腐烂、延长货架期、提高商品的价值和竞争力是贮运工主要考虑的问题。

因此，作为一名贮运工，要结合果品采后保鲜贮藏的特点，在了解果品贮藏保鲜各种影响因素（采前因素、采后病虫害等）的基础上，利用果品商品化处理方法，运用合理的运销手段，最终把安全、卫生、新鲜、营养的水果送到消费者的手里。

一、了解果品采后衰老和品质下降的原因 首先应了解仁果类、核果类、柑橘类、浆果类、坚果类、柿枣类、荔枝类等七大类果品的采后生理生化性质。

果品的价值取决于品质，无论是营养价值还是观赏价值，均与品质有关，这就要求我们在注意采后因素对果品品质的影响的同时，还要注意采前因素对于果品品质的影响，并采取相应措施，如采前应注意对优良果树品种的引种，加强采前的果园管理。

由于果品采收后仍然是一个活的有机体，营养成分在新陈代谢中发生不断变化，因此应加强对果品采后环境的控制，抑制代谢，延缓衰老发生。

其次应掌握果品采收后主要化学成分的变化规律，如水分（含水量高的果品贮运性能差，容易变质和腐烂，易蒸发水分，若得不到水分的补充而发生萎蔫）、矿质元素、维生素类、碳水化合物（糖、淀粉、纤维素和半纤维素以及果胶）、有机酸、单宁（鞣质：果品涩味的主要成分）、色素、氨基酸与蛋白质以及酶等。

<<果品贮运工培训教材>>

编辑推荐

《果品贮运工培训教材》中“培训丛书”共有88个农业岗位的培训教材，其中农经、农机、农产品加工贮运技术与技能培训教材15种。

<<果品贮运工培训教材>>

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>