

<<水果蔬菜贮藏技术>>

图书基本信息

书名：<<水果蔬菜贮藏技术>>

13位ISBN编号：9787807208761

10位ISBN编号：7807208767

出版时间：2007-11

出版时间：吉林出版集团有限责任公司

作者：张鸣喑 编

页数：109

字数：89000

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>

## <<水果蔬菜贮藏技术>>

### 内容概要

《新农村建设丛书》是一套针对“农家书屋”、“阳光工程”、“春风工程”专门编写的丛书，是吉林出版集团组织多家科研院所及千余位农业专家和涉农学科学者，倾力打造的精品工程。

本丛书共分五辑，每辑100册，每册介绍一个专题。

第一辑为农村科技致富系列；第二辑为12316专家热线解答系列；第三辑为普通初中绿色证书教育暨初级职业技术教育教材系列；第四辑为农村富余劳动力向非农产业转移培训教材系列；第五辑为新农村建设综合系列。

丛书内容编写突出科学性、实用性和通俗性，开本、装帧、定价强调适合农村特点，做到让农民买得起，看得懂，用得上。

希望本书能够成为一套社会主义新农村建设的指导用书，成为一套指导农民增产增收、脱贫致富、提高自身文化素质、更新观念的学习资料，成为农民的良好良师益友。

## <<水果蔬菜贮藏技术>>

### 书籍目录

第一章 概述	第一节 果蔬的化学成分及其在采后贮藏中的变化	第二节 果蔬的采后生理	第二章		
水果的贮藏技术	第一节 仁果类	第二节 柑橘类	第三节 浆果类	第四节 核果类	第五节
坚果类	第六节 其他水果	第三章 蔬菜的贮藏技术	第一节 叶菜类	第二节 根茎类	第三节
果菜类	第四节 其他蔬菜				

## <<水果蔬菜贮藏技术>>

### 章节摘录

第一章 概述 第一节 果蔬的化学成分及其在采后贮藏中的变化。

果蔬中含有许多化学物质，这些化学物质是人们生活所不可缺少的。

采收以后的果蔬化学物质将发生很多变化，由此引起果蔬耐贮性和抗病性以及果蔬品质、营养价值的变化。

因此，了解果蔬中的化学成分及其变化对于搞好果蔬贮藏以及运输具有非常重要的作用。

果蔬所含的化学成分可分为水分、矿物质、碳水化合物、有机酸、含氮化合物、维生素、色素、单宁类物质和芳香物质。

这些物质有各种各样的特性，这些特性是决定果蔬本身品质的重要因素。

一、水分 新鲜果蔬中主要构成是水，一般约占鲜重的80%~90%，而西瓜、草莓、番茄、黄瓜等可达90%以上、水分是影响果蔬嫩度、鲜度和味道的重要成分，与果蔬的风味品质有密切关系。果蔬中的水分通常是以游离状态和胶体结合状态存在。

前者以游离态分布在植物体内，具有水的所有性质，采后极易蒸发、损失，从而造成果蔬的萎蔫，降低果蔬的品质；后者是与蛋白质、多糖类和胶体结合的水，这类水不仅不蒸发，就是在高温或冷冻处理时也难以分离、排除。

.....

<<水果蔬菜贮藏技术>>

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>