第一图书网, tushu007.com

<<园艺产品贮藏与加工>>

图书基本信息

书名：<<园艺产品贮藏与加工>>

13位ISBN编号：9787811372175

10位ISBN编号：7811372177

出版时间：2009-3

出版时间：苏州大学出版社

作者：华景清 编

页数：271

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

第一图书网, tushu007.com

前言

近年来，随着我国经济社会的发展和人们生活水平的不断提高，园艺园林产业发展和教学科研水平获得了长足的进步，编写贴近园艺园林科研和生产实际需求、凸显时代性和应用性的职业教育与培训教材便成为摆在园艺园林专业教学和科研工作者面前的重要任务。

苏州农业职业技术学院的前身是创建于1907年的苏州府农业学堂，是我国“近现代园艺与园林职业教育的发祥地”。

园艺技术专业是学院的传统重点专业，是“江苏省高校品牌专业”，在此基础上拓展而来的园林技术专业是“江苏省特色专业建设点”。

该专业自1912年开始设置以来，秉承“励志耕耘、树木树人”的校训，培养了以我国花卉学先驱章守玉先生为代表的大批园艺园林专业人才，为江苏省乃至全国的园艺事业发展作出了重要贡献。

近几年来，结合江苏省品牌、特色专业建设，学院园艺专业推行了以“产教结合、工学结合，专业教育与职业资格证书相融合、职业教育与创业教育相融合”的“两结合两融合”人才培养改革，并以此为切人点推动课程体系与教学内容改革，以适应新时期高素质技能型人才培养的要求。

本套教材正是这一轮改革的成果之一。

教材的主编和副主编大多为学院具有多年教学和实践经验的高级职称的教师，并聘请具有丰富生产、经营经验的企业人员参与编写。

编写人员围绕园艺园林专业的培养目标，按照理论知识“必须、够用”、实践技能“先进、实用”的“能力本位”的原则确定教学内容，并借鉴课程结构模块化的思路和方法进行教材编写，力求及时反映科技和生产发展实际，力求体现自身特色和高职教育特点。

本套教材不仅可以满足职业院校相关专业的教学之需，也可以作为园艺园林从业人员技能培训教材或提升专业技能的自学参考书。

由于时间仓促和作者水平有限，书中错误之处在所难免，敬请同行专家、读者提出意见，以便再版时修改！

第一图书网, tushu007.com

<<园艺产品贮藏与加工>>

内容概要

园艺产品贮藏与加工技术是食品类、农学类、园艺类专业的必修课程。
《园林园艺专业系列教材：园产品贮藏与加工》包括绪论、园艺产品贮藏与加工基本知识、园艺产品贮藏方式、果品贮藏技术、蔬菜贮藏技术、切花保鲜技术、园艺产品加工技术以及相应的实验实训等内容。

《园林园艺专业系列教材：园产品贮藏与加工》是根据教育部高职高专规划教材建设的具体要求，根据高等职业教育的特点，结合高职高专人才培养目标而编写的。
在内容安排上，以园艺产品贮藏与加工的基本原理为基础，以生产工艺和技术要点为重点，并注重对生产实践中出现的主要问题进行分析和解决。

《园林园艺专业系列教材：园产品贮藏与加工》每章都明确了学习目标，列出了本章小结和复习思考题，相应章节还安排了实验实训项目，便于开展实践教学和提高学生的实践技能。

《园林园艺专业系列教材：园产品贮藏与加工》构思新颖，图文并茂，直观易懂，突出实践，可操作性强。
《园林园艺专业系列教材：园产品贮藏与加工》的读者对象为高等职业院校的学生及从事园艺产品贮藏与加工的生产、经营及企业策划人员。

第一图书网, tushu007.com

<<园艺产品贮藏与加工>>

书籍目录

第0章 绪论0．1 园艺产品贮藏加工的作用和意义山0．2 国内外园艺产品贮藏与加工的现状和发展0．3 本课程的学习要求和方法第1章 园艺产品贮藏与加工基本知识1．1 园艺产品品质特征1．2 园艺产品采后生理1．3 园艺产品商品化处理技术实验实训1 园艺产品呼吸强度的测定实验实训2 园艺产品中可溶性固形物含量的测定（折光仪法）实验实训3 园艺产品含酸量的测定实验实训4 园艺产品硬度的测定第2章 园艺产品贮藏方式2．1 常温贮藏2．2 低温贮藏2．3 气调贮藏2．4 其他新技术贮藏实验实训5 园艺产品贮藏环境中氧和二氧化碳含量的测定第3章 果品贮藏技术3．1 苹果贮藏技术3．2 柑橘贮藏技术3．3 桃贮藏技术3．4 板栗贮藏技术第4章 蔬菜贮藏技术4．1 蒜薹贮藏技术4．2 番茄贮藏技术4．3 甘蓝贮藏技术4．4 莲藕贮藏技术第5章 切花保鲜技术5．1 影响切花保鲜的因素5．2 切花的保鲜技术5．3 切花保鲜剂5．4 切花保鲜技术实例分析5．5 切花贮藏第6章 园艺产品加工技术6．1园艺产品的制汁技术及实例6．2 园艺产品的酿造技术及实例6．3 园艺产品的罐制技术及实例6．4 园艺产品的腌制技术及实例6．5 园艺产品的速冻技术及实例6．6 园艺产品的干制技术及实例6．7 园艺产品的其他加工技术及实例实验实训6 糖水菠萝罐头的制作实验实训7 泡菜的制作参考文献

第一图书网, tushu007.com

章节摘录

②衬垫物　使用筐类容器包装果蔬时，应在容器内铺设柔软清洁的衬垫物，以防果蔬直接与容器接触造成损伤。
另外，衬垫物还有防寒、保湿的作用。
常用的衬垫物有蒲包、塑料薄膜、碎纸、牛皮纸、杂草等。
③抗压托盘　作为包装材料的一种，国外常用于苹果、梨、桃、芒果、葡萄柚等果实的包装上。
抗压托盘上具有一定数量的凹坑，凹坑与凹坑之间有时还有美丽的图案。
凹坑的大小和形状以及图案的类型根据包装的具体果实来设计，每个凹坑放置一个果实，果实的层与层之间由抗压托盘隔开，这样可有效地减少果实的损伤，同时也起到了美化商品的作用。
（6）包装方法与要求　果蔬经过挑选分级后，即可进行包装。
包装方法可根据果蔬的特点来决定，一般来说，有定位包装、散装和捆扎后包装。
果蔬在包装容器内要有一定的排列形式，既可防止它们在容器内滚动和相互碰撞，又能使产品通风换气，并充分利用容器的空间。
如苹果、梨用纸箱包装时，果实的排列方式有直线式和对角线式两种；用筐包装时，常采用同心圆式排列，马铃薯、洋葱、大蒜等蔬菜常采用散装的方式等。
包装应在冷凉的条件下进行，避免风吹、日晒和雨淋。
包装时应轻拿轻放，装量要适度，防止过满或过少而造成损伤。
不耐压的果蔬包装时，包装容器内应填加衬垫物，减少产品的摩擦和碰撞。
易失水的产品应在包装容器内加衬塑料薄膜等。
由于各种果蔬抗机械伤的能力不同，为了避免上部产品将下面的产品压伤，一些果蔬的最大装箱（筐）深度为：苹果60cm，洋葱100cm，甘蓝100cm，梨60cm，胡萝卜75cm，马铃薯100cm，柑橘35cm，番茄40cm。
果蔬销售小包装可在批发或零售环节中进行，包装时剔除腐烂及受伤的产品。
销售小包装应根据产品特点，选择透明薄膜袋、带孔塑料袋包装，也可放在塑料托盘或泡沫托盘上，再用透明薄膜包裹。
销售包装上应标明重量、品名、价格和日期。
销售小包装应具有保鲜、美观、便于携带等特点。
1.3.3预冷　1.预冷的作用　预冷是将果蔬在运输或贮藏之前进行适当降温处理的一种措施。
预冷可除去产品的田间热，迅速降低品温，以抑制果蔬采后的生理生化活动，减少微生物的侵染和营养物质的损失从而提高贮运保鲜效果。
预冷温度因果蔬的种类、品种而异，一般要求达到或者接近贮藏的适温水平。
实践证明，预冷是搞好果蔬贮藏保鲜工作的第一步，也是至关重要的一步。
预冷不及时或者预冷不彻底，都会增加产品的采后损失。
如苹果采后晚入库预冷1天，将会缩短贮藏期10天；巴梨采后2天预冷，可贮藏120天；采后4天预冷，只能贮藏60天。
为了最大限度地保持果蔬的新鲜品质和延长货架寿命，预冷最好在产地进行，而且越快越好。
特别是那些组织娇嫩、营养价值高、采后寿命短以及具有呼吸跃变的果蔬，如果不快速预冷，很容易腐烂变质。
此外，未经预冷的果蔬直接进入冷库，也会加大制冷机的热负荷量，当果蔬的品温为20℃时装车或入库，所需排除的热量为0℃时的40－50倍。

第一图书网, tushu007.com

<<园艺产品贮藏与加工>>

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