

# 《蔬菜贮藏保鲜与加工》

## 图书基本信息

书名：《蔬菜贮藏保鲜与加工》

13位ISBN编号：9787030057297

10位ISBN编号：7030057295

出版时间：1997-04-01

出版社：科学出版社

作者：周燕飞

版权说明：本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介以及在线试读，请支持正版图书。

更多资源请访问：[www.tushu111.com](http://www.tushu111.com)

# 《蔬菜贮藏保鲜与加工》

## 内容概要

本书通俗地介绍了蔬菜贮藏保鲜的原理，详细介绍了大白菜、萝卜、马铃薯、番茄、黄瓜等二十多种常见蔬菜的贮藏保鲜方法和干制、腌渍、罐藏等加工工艺，对蔬菜贮藏加工的新领域如净菜工程、切割蔬菜一和蔬菜提取液等也作了简要介绍。本书对改善城市蔬菜供应、提高蔬菜质量、减少蔬菜损耗有实用价值和可操作性。

本书可供广大菜农、农业技术推广人员、蔬菜经营管理人员、售货员和从事贮藏加工的技术人员参考。

## 书籍目录

### 第一章 蔬菜采收后的生理现象及贮藏保鲜原理

#### 一、影响品质变化的生理现象

##### (一)呼吸作用

1?呼吸作用与品质的关系

2?呼吸作用强度与贮藏性的关系

3?呼吸商与无氧呼吸

4?呼吸热

5?呼吸作用强度的环境因子

##### (二)蒸散作用

##### (三)乙烯

##### (四)后熟

##### (五)休眠与生长

#### 二、收获后蔬菜的品质变化

##### (一)机械伤害和病害

##### (二)成分的变化

##### (三)生理变化

1?萎蔫

# 《蔬菜贮藏保鲜与加工》

## 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:[www.tushu111.com](http://www.tushu111.com)