

《(果树篇)果品采后技术问答》

图书基本信息

书名：《(果树篇)果品采后技术问答》

13位ISBN编号：9787537514552

10位ISBN编号：7537514550

出版时间：1995-02

出版社：河北科学技术出版社

作者：沈元枫,等

页数：130

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

书籍目录

目录

(一) 果品分级与包装

果实的分类、果品的分类、果品的分级三者有什么不同？

果品为什么要分级？

果品分级的依据是什么？

果品分级的方法有哪几种？

我国出口鲜苹果的等级标准是如何划分的？

我国商业部颁布的鲜苹果收购标准是什么？

美国苹果是如何分级的？

日本苹果是如何分级的

梨的分级标准是什么？

柑桔的分级标准是什么？

桃是怎样分级的？

葡萄是怎样分级的？

山楂是怎样分级的？

板栗是怎样分级的？

枣是怎样分级的？

柿的出口规格标准是什么？

震动筛分级机的工作原理是什么？

条形分级机的工作原理是什么？

滚轴式分级机的工作原理是什么？

什么叫果品包装？

为什么要对果品进行包装？

包装的方法有哪几种？

对包装材料有何要求？

果品包装容器有哪几种？

什么叫真空包装？

什么叫充气包装？

什么叫去氧包装？

如何选择果品的包装？

果品包装容量多大为好？

什么叫塑料小包装？

塑料小包装与传统容器包装有何不同？

单果包纸包膜有何好处？

(二) 果品贮藏技术

“果品贮藏”的含义是什么？

果实的呼吸作用是怎么回事？

果实为什么会衰老？

如何提高果品的耐藏性？

果品采后处理包括哪些技术？

果品贮藏期的冷害和冻害有何区别？

水果的涂料有什么作用？

果品贮藏的方式有哪几种？

什么是果品沟藏法？

改良沟藏技术要点是什么？

贮藏果品的土窑洞有哪几种类型？

通风库有哪几种？

通风库的建筑设计要点是什么？
通风库管理的要点是什么？
常见的冷藏库有哪几种类型？
机械冷藏的原理是什么？
如何选择制冷剂？
如何计算冷库的耗冷量？
如何计算贮藏果实的呼吸热？
果品冷藏库的设计要点是什么？
什么是冷库围护结构的经济传热系数？
果品气调贮藏的机理是什么？
果品气调贮藏主要方式有哪些？
气调冷藏库的结构有什么特殊要求？
气调冷藏库有哪些辅助系统？
气调冷藏库中有哪些调气设备？
气调贮藏有哪些优点？
什么是塑料薄膜气调法？
薄膜是怎样透气的？
有哪几种气调贮藏用的薄膜材料？
气调冷藏库有哪些安全管理措施？
气调贮藏技术发展趋势如何？
什么是减压贮藏？
什么是果品冻藏技术？
水果的辐射贮藏是怎么回事？
果品贮藏为什么要预冷？预冷方法有哪几种？
怎样进行苹果通风库贮藏？
怎样进行苹果冷库贮藏？
塑料薄膜大帐贮藏苹果是怎样进行的？
苹果硅窗大帐贮藏技术要点是什么？
怎样用塑料袋小包装贮藏苹果？
怎样进行鸭梨的棚窖贮藏？
怎样进行梨的通风库贮藏？
怎样进行梨的气调贮藏？
怎样进行桃的贮藏？
哪些因素影响葡萄的耐贮性
如何进行葡萄冷库贮藏？
什么是葡萄的临界冰温点贮藏法？
如何进行葡萄的气调贮藏？
如何进行葡萄的辐射贮藏？
怎样利用地下土窖贮藏葡萄？
怎样利用地沟贮藏葡萄？
怎样用塑料袋小包装贮藏葡萄？
怎样进行山楂室内缸藏？
如何进行山楂冷藏？
怎样进行樱桃冰窖贮藏？
怎样进行樱桃气调贮藏？
怎样贮藏李？
柿贮藏时应注意哪些问题？
柿有哪些贮藏方法？
怎样进行柿果液体贮藏？

柿果如何脱涩？
如何贮藏鲜枣？
怎样贮藏猕猴桃？
怎样贮藏草莓？
板栗贮藏前要做哪些预处理工作？
如何贮藏板栗？
如何防止苹果虎皮病？
怎样防治苹果苦痘病？
怎样防治红玉苹果斑点病？
怎样防治长把梨红心病？
怎样防治苹果青霉病？
怎样防治苹果裂果病？
怎样防治苹果褐心病？
怎样预防梨黑皮病？
怎样防治鸭梨早期黑心病？
怎样防止果实在气调贮藏中的二氧化碳伤害？
怎样防止果实在气调贮藏中酒精中毒？
如何应用化学防腐保鲜技术？
怎样用浸钙技术防治苹果的贮藏病害？
果品贮藏保鲜中如何应用植物生长调节剂？
果品贮藏保鲜中如何应用电离空气技术？
果实贮藏期如何防止侵染性病害？
怎样减少果品冷藏中的干耗损失？
如何测定库房温度？
如何进行相对湿度的测定？
气调贮藏时测定气体成分的仪表有哪几种？
(三) 果品加工技术
什么是果品加工？
果品加工的种类有哪些？
果品加工对水有什么要求？
怎样对不符合加工要求的水进行净化？
怎样选择果品加工原料
为什么果品加工时需要去皮？去皮方法有哪些？
加工原料为什么要热烫处理？
怎样防止原料处理后褐变？
什么是果品干制？
果品干制有哪些方法？
干制品包装和贮藏应注意些什么？
如何进行果品干制的前处理？
怎样加工杏干？
怎样加工桃干？
怎样制作葡萄干？
怎样制作苹果干？
怎样晒制红枣？
怎样制作熏枣？
怎样制作柿饼？
怎样制作山楂干？
什么叫果品糖制？方法有哪些？
果脯生产中硫处理、腌制和硬化是怎么回事？

《(果树篇)果品采后技术问答》

苹果脯的制作方法和技术要点是什么？
怎样制作梨脯？
怎样制作杏脯？
怎样制作桃脯？
怎样加工苹果脆片？
怎样加工金丝蜜枣？
多维山楂糕的制作工艺有什么特点？
怎样制作山楂饼？
怎样制作无核应子？
如何制作山楂酱？
如何制作苹果酱？
生产枣酱有哪些工序？
怎样加工草莓酱？
水果罐头制作有哪些工序？
黄桃罐头是怎样制作的？
怎样生产糖水梨罐头？
怎样加工糖水栗子？
果汁饮料的概念是什么？
澄清果汁的澄清方法有哪些？
混浊果汁为什么要进行均质和脱气？
怎样用酶法与冷冻法制作澄清山楂汁？
怎样制作葡萄汁？
哪些果品可以做果肉饮料？
桃果肉饮料的制作工艺是什么？
猕猴桃果肉饮料制作方法有什么特点？
怎样制作乌龙枣茶？
果酒怎样分类？
果酒酿制的基本方法有哪几种？
怎样制作白葡萄酒？
怎样制造红葡萄酒？
金丝枣酒制造工艺有什么特点？
果品加工设备有哪些种类？
果品加工有哪些保藏措施？

《(果树篇)果品采后技术问答》

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