

水果贮运保鲜技术



[水果贮运保鲜技术_下载链接1](#)

著者:王淑贞 著

[水果贮运保鲜技术_下载链接1](#)

标签

评论

不错还可以，继续支持

好好好好好好和和和吧好好吧吧

适合水果种植和冷藏的指导！

好吧我必须写够十个字

很不错的书籍，价廉物美，支持！

内容比较丰富，价格实惠。

还没仔细看，应该不错的

很小！相信京东

感觉还不错

大的的的的的的的的大的的的的

内容比较丰富，效果有待考证。

对水果经营很有帮助，推荐

作者写得很深入。十分受用

这物流，我等了起码5天才拿到，上面还写的次日达

还不错

还好吧，没看完呢！

水果贮运保鲜技术水果贮运保鲜技术

一次性买了很多，结果少了一套

阿

好

。 。 。 。 。 。 。 。 。 。 。

一、水果的种类
特色果品是大自然的精华，它以艳丽多彩的形色、芬芳浓郁的果香、鲜美醇厚的滋味，深得人们的喜爱。由于果实的形态不同，科学家根据其生物学特性，特别是它们在生长发育过程中生理生化性质的不同，分为不同的类型。一般是根据果树栽培学的分类，将果实分为仁果类、核果类、浆果类、柑橘类、复果类等五大类。(一)仁果类
果实为假果，花托肉质化，成为主要食用部分，子房形成果心，位于果实中央，果心内

有数粒小种子。果实是由果皮、果肉及心室子房构成，种子室壁为薄膜状，内生有不带木质硬壳的种仁，故称仁果，主要品种有苹果、沙果、梨、海棠果、木瓜、山楂等。

(二)核果类

这类果实是由子房发育而来的真果，由外果皮、中果皮、内果皮和种子构成。外果皮很薄，中果皮(即食用的果肉部分)肥厚，内果皮木质化，在果实中央形成坚硬的核，故称为核果，如桃、李、杏、樱桃、梅等。这类果实一般不耐贮运。

(三)浆果类

这类果实成熟后，果肉柔软多汁，种子小而散布在果肉内，不耐贮运，如葡萄、石榴、猕猴桃、蓝莓、醋栗、草莓等。

(四)柑橘类

此类果实是由若干枚子房联合发育而成，果实由外果皮、中果皮、内果皮和种子构成。外果皮较坚韧、革质状，含有色素和很多油胞，内含芳香油；中果皮疏松，白色呈海绵状，与外果皮粘连，分界不明显；内果皮薄，瓢瓣状，内含汁泡和种子，汁泡是果实的主要食用部分，这类果树都为芸香科植物，供应期长，多耐贮运。主要有柑、橘、橙、柚、柠檬等。

[水果贮运保鲜技术_下载链接1](#)

书评

[水果贮运保鲜技术_下载链接1](#)