

【作者】	凌喆，郑淑芳，孙程旭，李武，高丽朴
【单位】	天津市农业科学院，天津
【卷号】	35
【发表年份】	2007
【发表刊期】	8
【发表页码】	2399-2400
【关键字】	热处理；果蔬；保鲜贮藏；应用
【摘要】	对采用热处理技术进行果蔬保鲜贮藏进行研究。结果表明，采后热处理技术能减少果蔬贮运期间的腐烂，为无毒、无农药残留的采后病害控制提供了保证。
【附件】	 PDF下载 <a href="#">PDF阅读器下载</a>

关闭