

《农产品贮藏与保鲜》

课程名称		农产品贮藏与保鲜			课程编号	3011038	
英文名称		Storage and Preservation of Agricultural Produces			课程类型	本专业推荐选修课	
总学时	32	理论学时	32	实验学时	16	实践学时	
学分	2	预修课程			适用对象	农业机械化及自动化	
课程简介		<p>本课程主要介绍农产品贮藏、保鲜的基本理论及操作技术要点。主要内容包括农产品采后质量标准及其评价方法；影响农产品耐藏性的主要因素；农产品采后的商品化处理操作，包括采收成熟度的确定、分级的意义及方法、包装的作用及方式、预冷的意义及方法，采后运输的基本要求及方式，贮藏的基本原理及方法，以及部分果蔬的催熟和脱涩技术；最后通过典型案例来介绍农产品的贮藏特性及其贮藏方法。</p>					