

果蔬贮藏保鲜

资料提要索引

上海科学技术情报研究所
上海市蔬菜公司 编

上海科学技术情报研究所

果蔬贮藏保鲜

资料提要索引

上海科学技术情报研究所
上海市蔬菜公司^编

*

上海科学技术情报研究所出版

新华书店上海发行所发行

上海商务印刷厂印刷

*

开本: 787×1092 1/16 印张: 2.75 字数: 850,000

1978年1月第1版 1978年1月第1次印刷

印数: 1—13,600

代号: 151634·393 定价: 0.35元

(限国内发行)

前 言

遵照毛主席关于“发展经济,保障供给”和“互通情报”的教导。为了保障人民对蔬菜和水果日益增长的需要,平衡果蔬淡旺季节的供应,其中必要措施之一是果蔬的贮藏保鲜。为此,我们配合该项工作的开展,特查找了1965年到1975年的《日本科学技术文献速报化学编》、美国《工程索引》和上海科学技术情报研究所收藏的有关中文资料等,加以整理、编译,汇编成这本提要索引,供有关人员参考。本提要索引编排:

(1) 资料篇名已译成中文、外文从略;

(2) 资料出处如是期刊在年份数左上角加“,”、卷数用黑体字、期数加[]、页数在最后;

(3) 中文资料的索取号附在资料出处后面。

中文资料和专利资料在上海科学技术情报研究所基本上都有收藏。

限于我们的水平,在资料检索、分类和编译等方面还存在不少问题,恳请批评指正。

上海科学技术情报研究所
上海市蔬菜公司
1977.6

目 录

I. 贮藏方法综合.....	(1)
II. 物理贮藏.....	(8)
1. 冷藏方法和生理化学变化	(8)
2. 电离辐射	(13)
3. 减压贮藏	(17)
4. 病菌	(17)
5. 脱水菜	(18)
III. 化学贮藏.....	(19)
1. 气调	(19)
2. 生理变化	(21)
3. 药物方面	(30)
4. 病害防治	(34)
IV. 包装物和贮藏装置.....	(35)
V. 其它.....	(40)

蔬菜和水果的贮藏提要索引

I 贮藏方法综合

001

番茄夏季贮藏试验小结

一九七三年农业科学研究报告汇编 '74. 11.

114476

讲了三个问题: (一) 概况 (二) 试验结果 (不同方法贮藏效果) (三) 几点看法 (注意事项) 附试验效果表 1~7。

002

几种蔬菜贮藏保鲜的方法

上海市蔬菜公司 '75. 8.

120480

(一) 防空洞贮藏蔬菜的简况 (二) 苯乙酸甲酯抑制土豆发芽的实践 (三) 简易“人字形”棚架贮藏大白菜的效果 (四) 土洋结合贮藏甜椒 (五) 土法贮藏冬瓜 (六) 充二氧化碳气体调节贮藏番茄的试验 (七) 气调抑制葱头发芽的试验。

003

番茄贮藏技术研究

上海市农业科学院园艺研究所

120481

(一) 自然降氧气体调节法的试验 (1) 贮藏效果; (2) 自然降氧法操作上的一些改进。 (二) 改革贮藏品种的试验: (1) 不同品种贮藏性能的比较试验; (2) 农商挂钩, 建立货源基地的试点。 (三) 充二氧化碳气体调节贮藏法的试验, 谈到了: (1) 材料和试验结果; (2) 谈谈几点看法。 (四) 开展居民食品袋简易贮藏的试验。 (五) 贮藏病害的鉴定, 其中把贮藏中常见病 (1) 缺氧斑 (2) 软腐病 (3) 霉菌; (4) 二氧化碳的生理病害 (5) 果蒂下陷 (6) 早疫病 (7) 晚疫病等的症状作了较详细的介绍。最后附二个小型辅助试验报告及其表格, 可供参考。

004

保证甘薯安全过冬

《中国农报》'59 [18]

Q0563

(一) 选择地势建窖藏场 (二) 适时刨收, 防止受冻 (三) 分类排队 (四) 精心挑选, 以及贮藏窖的形式, 贮藏期的管理。

005

太原市贮藏大白菜的方法

《中国农报》'59. [20]

Q0563

(一) 活窖贮藏法: (1) 窖址选择; (2) 窖的方向和大小; (3) 挖窖的时间和建窖方法; (4) 入窖前的处理; (5) 入窖; (6) 入窖后的处理 (二) 死窖贮藏法 (1) 窖址选择; (2) 收菜、晒菜、入窖。

006

另售菜场也要开展蔬菜贮藏保鲜实验

中共上海市徐汇区乌中菜场党支部

120477

007

苏联蔬菜贮藏(堆藏、壕藏和贮藏库)研究情况, 今后任务与研究方法

中国农业科学院情报资料室专题情报提供 1960 年 4 月

20056

(一) 块根作物的贮藏 (二) 甘兰的贮藏 (三) 洋葱的贮藏。

008

蔬菜的贮藏

中国科学院青海生物研究所

009

西红柿气体贮存保鲜试验初步总结

《宁夏农业科技》'74 [11]

Q809

(一) 试验经过和处理 (二) 试验结果及分析 (三) 问题讨论。

010

谈谈山区洋芋的贮藏保管技术

《宁夏农业科学通讯》'64 [10]

Q809

011

蔬菜的贮藏与加工

石家庄农业科学研究所

- 012**
西红柿的贮藏保鲜
北京人民出版社 '75
- 013**
怎样贮藏大白菜
《宁夏农业科技》'73 [8~9] Q4364
(一)大白菜耐贮品种的选择(二)贮藏大白菜的田间管理方法及包心程度(三)窖菜的处理(四)大白菜的贮藏方法。
- 014**
几种蔬菜的丰产栽培和贮藏
包头市蔬菜试验站 '59
- 015**
一九七二年西红柿贮藏保鲜的试验总结
《农业科技简报》新疆八一农学院
- 016**
生姜栽培及贮藏方法
《农业技术》河北省保定地区农业技术工作站
- 017**
蔬菜栽培及贮藏经验
农业部经济作物生产局 '58
- 018**
柑桔鲜果贮藏试验
《农业科学研究资料选编》'74 福建省龙溪地区农业科学研究所 128049
为解决柑桔果实防腐保鲜的问题,采用不同浓度2.4-D与内吸杀菌剂处理,及不同类型的塑料薄膜与包装方法,不同发汗期等对柑桔进行鲜果贮藏试验,试验于1975年6月11日结束,共贮存170天。
- 019**
“根茬”菠菜的短期贮存
《农业科技资料》'72 北京农业科学研究所 Q3333
- 020**
秋洋白菜的简易贮藏 Q3333
《农业科技》'74 北京市农业科学研究所
- 021**
怎样贮藏大白菜
- 《农业科技通讯》'75 [10]
- 022**
贮藏莴苣的新方法
《国外科技动态》'73 [4] 2060
- 023**
苹果的贮藏
《国外科技参考消息》'60 [21] Q985
- 024**
大白菜贮藏调查研究
《科学研究论文集》三辑 '65 吉林农业大学 32981
- 025**
保藏蘑菇的新方法
《科技情报》'72 [2] 江西省发酵工业科学研究所 Q2409
- 026**
降低青刀豆叶绿素破坏的蒸气处理法
《科技情报》'73 [2] 江西省发酵工业科学研究所 Q2049
- 027**
对今年山芋贮藏工作的一些意见
《科技参考资料》'61[41] 江苏省薯类科学研究所 Q89
(一)山芋贮藏问题的特点(二)山芋对贮藏条件的要求(三)怎样做好山芋贮藏工作。
- 028**
番茄的贮藏保鲜
《科学实验》'73 [7] Q2396
- 029**
蔬菜水果的储存保鲜
《科学实验》'73 [7] Q2396
- 030**
贮藏水果的一种方法
《科技参考消息》'74 [22] Q956
- 031**
储存水果和蔬菜的方法
《科技参考消息》'74 [12] Q956

- 032**
鲜薯加温处理贮藏试验报告
《浙江粮油科技》'73 Q4718
- 033**
果品贮藏试验 (1973~1974 年总结)
《晋中科技》'74 [7]
- 034**
民间蔬菜贮藏法
商业部蔬菜果品商业局汇编 '58
- 035**
黄瓜贮存保鲜试验报告
《商业科技资料》'76 [4] Q3869
- 036**
香蕉贮藏
《植物参考资料》'74 [1] 广东省植物研究所 Q5435
- 037**
土法贮藏青椒
《新农业》'74 [16] 辽宁 Q3396
(一)贮藏时期 (二)贮藏场所 (三)贮藏方法
(四)贮藏管理
- 038**
土豆简易沙层贮藏
《新农业》'74 [21] 辽宁 Q3396
- 039**
白菜贮存中的几个问题
《新农业》'72 [21~22] 沈阳农学院 Q3396
- 040**
水果和蔬菜的室内贮藏
《Agric. Gaz. N. S. W.》'64 75pt 3, 919 (英文)
- 041**
萝卜的贮藏
《Agric. Res》'72 20 [7] (英文)
- 042**
测定番茄成熟度的方法
《Agric. Res》'72 21 [3] 12 (英文)
- 043**
南瓜最适宜的贮藏条件
- 《Amer. Proc. Soc. Hort. Sci.》'66 [86] 451~456
(英文)
- 044**
研究植物食品放射线污染的简单方法
《Ann. Falsif. Expert. Chim.》'65 58 [665] 98~106
(法文)
- 045**
水果蔬菜罐头的品质特征鉴定
《Ann. Nutrition Alimentation》'65 19 [5] 423~441
(法文)
- 046**
用各种热处理和气体处理对梨的成熟管理
《Bull. Inst. Inter. Froid》'73 [Annex-3] 69~74
(法文)
- 047**
对进行 CA 贮藏过的梨的市场质量管理所规定的成熟指数
《Bull. Inst. Inter. Froid》'73 [Annex-3], 93~98
(法文)
- 048**
贮藏期与成熟时期有关苹果和梨的保管能力
《Bull. Inst. Inter. Froid》'73 [Annex-3] 79~83
(法文)
- 049**
在不同温度下茄子的贮藏
《Bull. Inst. Inter. Froid》'73 [Annex-3] 239~243
(法文)
- 050**
成熟柑桔果实的腐烂
《Citrus. Ind.》'73 51 [1] 8~11 (英文)
- 051**
几种最新方法在植物主要成份剂量上的应用
《Chim. Anal.》(Paris) '68 50 [6] 325~333 (法文)
- 052**
水果和蔬菜标准化的技术经济现状
《Emballages》'71 [282] 195, 197 (法文)
- 053**
在密封和低温的充气仓库中长期贮存新鲜水果

«Froid. Cond. Air. Climatization» '71 [223] 74~78 (法文)

054

后熟温度对番茄的颜色质量和色素成分的影响
«J. Food. Sci.» '72 **37** [1] 56~59 (英文)

055

番茄的冷冻——加热剥皮的应用试验
«J. Food. Sci.» '74 **39** [1] (英文)

056

水果的贮藏
«J. Refrig.» '66 **9** [8] 189~190 (英文)

057

水果贮藏的研究
«J. Refrig.» '68 **6** [6] 135~136 (英文)

058

延长果品蔬菜保藏期的新方法
«Mod. Packaging» '76 4月号 44~6 (英文)

059

桃的品质和贮藏性
«New Food Ind.» '72 **14** [2] 36~39 (英文)

060

马铃薯的贮藏和运输
«Potato Hand book» '66 3~15 (英文)

061

几种菠菜贮藏腐败的研究
«Rev. Fermentations Inds. Aliment.» '67 **22** [5] 177~182, **22** [6] 214~222 (法文)

062

美国食品工业
«Rev. Prat. Froid. Cond. Air.» '71 **24** [296] 29~32 (法文)

063

蔬菜水果的铁路运输问题
«Rev. Prat. Froid. Cond. Air.» '71 **24** [297] 45~49 (法文)

064

水果和蔬菜
«Rev. Prat. Froid. Cond. Air.» '74 **27** [358] (法文)

065

食品和农产品冷冻研究项目
«Rev. Gen. Froid» '70 **61** [3] (法文)

066

用聚乙烯袋贮藏与运输香蕉
«5th. int. colloq. on Plastics in agriculture, '72/6/5~11, Bupdaast. Vol.2» 74, 733~741 (英文)

067

水果果肉的解冻材料扎记
«Rev. Gen. Froid» '73 **64** [6] 587~588 (法文)

068

“Dranny Smith”苹果烫伤及冷库可能产生的抗烫伤作用
«Rev. Gen. Froid» '75 **66** [7] 775~778 (法文)

069

对于胡萝卜贮藏方法的改进
«Refriger. Air. Cond.» '70 **73** [867] 48~49 (英文)

070

温州蜜柑的乙烯着色促进法
«农业および园艺» '71 **46** [4] 625~631 (日文)

071

新鲜蔬菜和水果的运输、贮藏技术的革新与未来
«农业および园艺» '72 **47** [1] 125~128 (日文)

072

温州蜜桔的低温贮藏技术
«农业および园艺» '72 **47** [2] 337~342 (日文)

073

温州蜜桔的质量和贮藏条件
«农业および园艺» '74 **49** [3] 385~390 (日文)

074

温州蜜桔贮藏措施的设施和设计
«农业および园艺» '74 **49** [4] 527~532 (日文)

075

温州蜜桔贮藏技术的现状和问题

《农业および园艺》'75 50 [5] 649~652 (日文)

076

温州蜜桔贮藏技术的现状和存在的问题

《农业および园艺》'75 50 [5] [9] [10] (日文)

077

温州蜜桔的现状和存在的问题

《农业および园艺》'75 50 [7] 903~906 (日文)

078

西红柿的贮藏温度

《农芸化学会志》'75 49 [4] 189~196 (日文)

079

水果蔬菜的贮藏适性

《冷冻》'70 45 [518] 1187~1190 (日文)

080

温州蜜桔运输过程中的品质管理

《农业技术研究》'72 26 [1] 88~89 (日文)

081

柑桔的防寒和贮藏管理

《农业技术研究》'72 26 [1] 123 (日文)

082

保持蔬菜和水果类的新鲜度

《园艺学会杂志》'71 40 [1] 68~73 (日文)

083

白兰瓜的贮藏

《园艺学会杂志》'75 44 [2] 197~203 (日文)

084

温州蜜桔的贮藏预处

《神奈川园艺试研报》'73 [21] 24~32 (日文)

085

蔬菜与水果的保藏问题

《Дока. Теха》'64/12/7-16 Вып 111 125~130 (俄文)

086

西瓜运输方便与耐藏性

《Картофель и Овощи》'72 [2] 36~37 (俄文)

087

果实收获, 商品加工与贮藏

《Садоводство》'72 [1] 20~21 (俄文)

088

新鲜葡萄贮藏一整年

《Садоводство》'72 [2] 30~31 (俄文)

089

控制环境的果实贮藏

《Садоводство》'72 [8] 22~23 (俄文)

090

用增强苹果水份损耗来减少低温腐烂的方法

《Садоводство》'72 [8] 44~45 (俄文)

091

李的贮藏

《Садоводство》'72 [9] 24 (俄文)

092

控制环境的果实贮藏

《Садоводство》'72 [10] 43 (俄文)

093

果实贮藏的农业技术和时间

《Садоводство》'72 [12] 23~24 (俄文)

094

马铃薯通风储藏法

《Техника В. С. Х》'64 [11] (俄文)

095

贮藏果品的方法

美国专利 3,333,967 (英文)

096

土豆的贮藏方法

美国专利 3,445,246 (英文)

一种采用含有 0.001 到 10 份/100 万份臭氧的环境在华氏 45° 以上贮藏土豆, 促使收割的土豆加速氧化作用。

097

新鲜水果、蔬菜和鲜花的保藏方法

美国专利 3,618,096 (英文)

098

新鲜水果、蔬菜保存方法

美国专利 3,652,300 (英文)

一种抑制新鲜水果和蔬菜(整只,切块)的变色,胞质收缩和腐烂的方法,用含有苯甲醇的液体接触被保存的水果和蔬菜。

099

果蔬的贮藏方法

特许 '70-21610 (日文)

100

草莓的贮藏法

特许 '72-17187 (日文)

101

菠萝贮藏法

特许 '72-17189 (日文)

102

鲜菠萝的新鲜保存法

特许 '72-19728 (日文)

103

豆芽、芋艿、碎菜、牛蒡等的鲜度保持法

特许 '72-22255 (日文)

104

生柿的贮藏方法

特许 '72-31026 (日文)

105

植物、果实等的保存方法

特许 '72-33145 (日文)

106

新鲜果蔬的保鲜方法

特许 '72-38978 (日文)

107

简易青果物贮藏法

特许 '72-41542 (日文)

108

新鲜青水果、花木类的保鲜方法

特许 '72-49705 (日文)

109

新鲜物的保存法

特许 '73-14944 (日文)

110

水果蔬菜等的鲜度保持法

特许 '74-43784 (日文)

111

发芽促进法

特许 '76-6 (日文)

112

果蔬类的鲜度保持方法

公开特许 '72-35165、73'-4243 (日文)

113

青水果的贮藏法

公开特许 '73-35055 (日文)

114

果实类的处理方法

公开特许 '73-48653 (日文)

115

蔬菜的保存法

公开特许 '73-62960 (日文)

116

果蔬的鲜度保持法

公开特许 '73-98057 (日文)

117

生水果的保存方法

公开特许 '74-5743 (日文)

118

水果蔬菜的贮藏法

公开特许 '74-11643 (日文)

119

果子类的检查方法

公开特许 '74-18635 (日文)

120

保存青水果鲜度的方法

- 公开特许 '74-66433 (日文)
121
 水果的保护方法
 公开特许 '74-91834 (日文)
- 122**
 防止青果子的成熟方法
 公开特许 '75-3838 (日文)
- 123**
 水果、芋类和食用蘑菇等保存新鲜方法
 公开特许 '75-3959 (日文)
- 124**
 青水果的贮藏方法
 公开特许 '75-11846 (日文)
- 125**
 柑桔类的保存方法
 公开特许 '75-75838 (日文)
- 126**
 谷类的保存贮藏方法
 公开特许 '75-129326 (日文)
- 127**
 水果贮藏法
 公开特许 '75-134846 (日文)
- 128**
 水果的保存方法
 公开特许 '75-157148 (日文)
- 129**
 大白菜简易贮藏技术研究初报
 《科学研究资料汇编》'63 陕西省蔬菜研究所等
 26892
- 130**
 几种主要蔬菜的贮藏技术
 《洛阳市蔬菜技术手册》
 94321
- 131**
 萝卜的贮藏
- 《蔬菜技术手册》合肥市科技局
 93947
- 132**
 马铃薯的贮藏
 《蔬菜技术手册》合肥市科技局
 93947
- 133**
 大蒜、番茄、大椒、花椰菜的贮藏
 《蔬菜技术手册》合肥科技局
 93947
- 134**
 大白菜的贮藏
 《蔬菜技术手册》合肥市科技局
 93947
- 135**
 生姜的贮藏
 《蔬菜技术手册》合肥市科技局
 93947
- 136**
 毛芋、山药、元葱的贮藏
 《蔬菜科技手册》合肥市科技局
 93947
- 137**
 番茄大量贮藏与无菌加工
 《Aseptic Processing and Bulk Storage of tomato Products》'72 (英文)
- 138**
 贮藏蔬菜的发展
 5th int Colloq on plastics in agriculture. '72/6/5~
 11 Budapest '74 1 510~521(英文)
- 139**
 塑料温室和储藏室小气候的研究
 5th int Colloq on plastics in agricultur. '72/6/5~
 11 Budapest' 74 1 (英文)
- 140**
 瓜类果品的贮藏方法
 《Hess Research and Development Corp California》
 (英文)
- 141**
 关于保持蔬菜鲜度的研究
 《鹿儿岛县农业试验场研究报告》'73 (日文)

II. 物 理 贮 藏

II-1. 冷藏方法和 生理化学变化

142

使食品超速冻结的新深冷系统

《现代冷冻》'65 商业部设计院技术情报资料组
42242

介绍了瞬间冻结机具的六个主要特点。从经济
合算和提高利用率等方面都肯定了“超速”冻结是既
经济实用又能提供优质冻品的好方法。

143

菠菜的冻藏

《新农业》'72[17] 沈阳农学院 Q3396
(一)选种(二)贮藏场所(三)注意点。

144

蔬菜冷冻法技术资料(民主德国)

轻工业部科学研究所'62

145

冷冻食品贮藏最经济温度

商业部设计院技术资料组 86434

介绍冷藏的最适温度及措施,地下防冻的设计和
计算。

146

关于果蔬的冷藏

编译自西德《冷冻》'73 26 商业部科技机械局'75
120798

(一)冷冻的大小和贮藏货物的种类(二)采用
传统的冷库结构还是预制构件结构(三)采用一个
大型冷库间还是若干小型冷藏室(四)果蔬的预冷
(五)果藏冷冻的技术要求(六)产地的水果冷冻(七)
气调法冷藏(八)气调法冷藏的优缺点(九)各种蔬菜
的冷藏条件,其中提到黄瓜、葱头等二十个品种。

147

在控制气体或空气中冷藏水果的抗坏血酸

《Ann. Nutr. Aliment》'70 24 [3] B287~B325 (法
文)

148

在冷冻干燥期间的温度控制

《ASHRAE. J》'66 8 [7] 52-5 (英文)

冷冻处理在商业应用上的一些问题和在加工中
控制温度所要考虑的一些因素。

149

冷冻贮藏中食品的失重

《Bull. Inst. Intern. Froid》'70 [Annexe-3] 21~
28, 59~61 (法文)

150

漂白条件对冷冻青豆质量的影响

《Bull. Inst. Intern. Froid》'69 49 [Annexe-6] 25~
30 (法文)

介绍在青豆冻结前所做的漂白温度及时间处理
青豆品质所发生影响的实验。

151

关于青豆冻结前的处理法的研究

《Bull. Inst. Intern. Froid》'69 49 [Annexe-6] 31~
36 (法文)

152

青豆的贮藏、冷冻要求和微观结构

《Bull. Inst. Intern. Froid》'69 49 [Annexe-6] 41~
46 (法文)

153

各种蔬菜的冷冻和组织变化

《Bull. Inst. Intern. Froid》'69 49 [Annexe-6] 47~
51

青豆等的冻结速度与组织变化的关系,处理中
采用了对原生质、细胞外皮等损伤的限界以及有效
保全组织的办法。(法文)

154

关于杨梅的超速冷冻实验

《Bull. Inst. Intern. Froid》'69 49 [Annexe-6] 159~
163 (法文)

155

在冷库中冷藏果蔬

- «Bull. Inst. Intern. Froid» '69 **49** [Annexe-6] 177
~180 (法文)
- 156**
冷藏隧道或冷库中, 一种能个别和连续速冻的活动装置
«Bull. Inst. Intern. Froid» '69 **49** [Annexe-6] 189
~195 (法文)
- 157**
用液化方法冷冻果蔬
«Bull. Inst. Intern. Froid» '69 **49** [Annexe-6] 197
~205 (法文)
- 158**
快速冷藏中果实的自然损耗
«Bull. Inst. Intern. Froid» '69 **49** [Annexe-6] 297
~281
对一次快速冷冻果实的实验进行了1~3周的果物的净重量的增减测定。认为净重的增大原因是由于包装材料的吸湿。附表1。
- 159**
关于几个青豆品种在冷冻情况下特性的研究
«Bull. Inst. Intern. Froid» '69 **49** [Annexe-6] (法文)
- 160**
冷冻食品仓库利润率的研究
«Bull. Inst. Intern. Froid» '69 **49** [Annexe-6] (法文)
- 161**
在限制失重条件下将金帅苹果放在一般的冷库中进行长期保存。
«Bull. Inst. Intern. Froid» '70 [Annexe-3] (法文)
- 162**
冷藏中苹果的失水对其种子的影响
«Bull. Inst. Intern. Froid» '70 [Annexe-3] 279~285 (法文)
- 163**
水果蔬菜在商品化前冷藏处理过程中的失重
«Bull. Inst. Intern. Froid» '70 [Annexe-3] 295~305 (法文)
- 164**
“Haogen”种西瓜贮藏运输前的预冷
«Bull. Inst. Intern. Froid» '73 [Annexe-3] 167~172 (法文)
- 165**
冷冻植物产品的显微结构(微观结构): 实用意义
«Bull. Inst. Intern. Froid» '74 [Annexe-3] (法文)
- 166**
发展适宜于冷冻的蔬菜品种的试验
«Can. Food. Ind.» '68 **39** [2] 24 (英文)
- 167**
食品的低温保存
«Can. Food. Ind.» '70 **41** [12] 39~41、43 (英文)
(一)在 $\pm 2^{\circ}\text{F}$ 的温度下空气的循环, 温度关系和紫外线照射等(二)空气处理和空气气体的管理。(三)低温贮藏的主要因素(四)冷冻的三个主要方法(即冷风、冷冻板接触、冷冻液浸透)。
- 168**
在果蔬冷冻中的热移动
«Chem. Engr.» '70 **238** CE 127~CE 134 (英文)
果蔬冷冻时必须考虑内部发生的不稳定的热传导和包装物的热移动这两个因素。记述了作物内部的热移动机构, 食物材料的构造, 冷冻化过程的速度, 冷冻温度的增加, 表面冷冻速度等。最后提出了冷冻食品的品质和制造技术上注意要点。并附有图8表6参54。
- 169**
冷冻食料的解冻。
«Chem. Ind.» (London) '71 [35] 973~979 (英文)
介绍真空热解冻的新方法, 论述了电气解冻法, 电气抵抗法, 并把各种方法加以比较。图11表2。
- 170**
食品的真空冷却
«Chem. Process.» (London) '71 **17** [2] 17~19 (英文)
食品的真空冷却技术涉及的面较广, 对这些实际涉及的面作了解说。全面的谈到了水份含量与脱水、受损与品质, 以及农作物的保存、运输中真空冷却的适应条件, 压缩冷却与制品弄坏的损耗。必须把

冷却后冰的结晶与受霜害的调整在 $0.5\sim 1.6^{\circ}\text{C}$ 之间。真空操作类似全部冷却效果。这场合是不能达到干燥的目的。二个冷却室真空装置可以互相交换使用,比一般的更经济实用。

171

冻结干燥

«Chim. Actnalites» '70 [1402] 28~31 (法文)

172

苹果和生梨的低温贮藏 热伤控制的方向

«CSIRO. Food. Res. Quart.» '72 32 [2] 33~38 (英文)

173

冻结干燥法 I 循环冻结干燥法

«CSIRO. Food. Res. Quart.» '74 34 [2] (英文)

174

食品冷冻工业

«Czech. Heavy. Ind.» '71 [7] 40~46. (德文)

介绍了冷冻室的构造,冷冻室的冷却法,冷冻用电力的使用量的计算法,冷冻室内的空气的流动,传热计算法,冷冻货物回流空气的温度变化,冷藏库的冷冻设备的构造等等。图 10 参 3。

175

用冷冻方法贮藏食品的去,现在和将来

«Electricité» '70 [145] 27~32 (法文)

176

速冻产品的包装

«Emballages» '71 41 [288] (法文)

177

用液氮冷冻完整的蘑菇

«Food. Eng.» '64 36 [9] 148 (英文)

178

对食品加工者的挑战

«Food. Eng.» '71 43 [2] 78-79 (英文)

谈到(1)水果的热空气干燥(2)果蔬冻藏

179

冷冻浓缩厂的介绍

«Food Manaf.» '73 48 [12] 35 (英文)

180

流动冷冻处理法

«Food Process» '65 26 [5] 86~90 (英文)

181

冷冻蔬菜的质量保护

«Food Process» '66 27 [1] 98~99 (英文)

182

冷冻新鲜甜瓜的成份及味道

«Food Process» '66 27 [12] 35, 38 (英文)

183

冷冻蔬菜的质量改良

«Food Process» '68 29 [10] 80~81. (英文)

介绍在冷冻蔬菜制造上改善卫生工作的措施,各种装置如何用水喷雾洗净,找出细菌污染的原因加以喷杀菌液洗净,阻止污染的蔓延和发展。图 3。

184

液氮冷冻机的自动控制装置

«Food Process» '70 31 [12] 18 (英文)

把冷冻机内液氮的流量与管内氮气控制好,在电动开关控制温度和压力下把液氮喷射到前面,再流入内部进行气体循环。本装置内还附设制造了能比手工操作节约 $10\sim 20\%$ 液氮的装置,当液氮消费量在 0.86 磅 ~ 0.71 磅之下时等于制品的重量磅。

185

比六倍冷风速度更快速度的又一个冷冻装置

«Food Process» '71 32 [12] 12 (英文)

186

冷藏厂:冷藏室与贮藏

«Food. Process. Marketing» '70 39 [463] 51~52, 55 (英文)

把冷藏室作为能容量 1 万吨重壁式冷冻室一般构造,热和空气的通风,以及冷藏设备,贮藏库中的情况作了较全面的介绍。并提出操作中几个问题,尤其是水份的吸收,由于失去 1% 水份能使热传导体增加 $30\sim 90\%$,因此,水的失去是作为重要的课题。

187

冷藏厂:贮藏前处理过程

«Food. Process. Marketing» '70 39 [463] 56, 60~

- 61 (英文)
处理方法: (一)浸水冷冻法; (二)空气吸入法;
(三)流动层冷冻法; (四)间接接触冷冻法; (五)把氮
素液体用低温冷冻法与有液体氮(冰冻剂)根据产品
的不同采用不同的方法。
- 188
冷藏中苹果的水份减少速度
«Food Technol» '64 **18** [8] 119~121 (英文)
- 189
冷冻中胡萝卜的水份损失
«Food Technol» '66 **20** [4] 201~204 (英文)
- 190
果蔬的预冷
«Food Technol in Australia» '66 **18** [6] 322, 323,
325, 327~328, 331 (英文)
- 191
果蔬的预冷
«Food Technol in Australia» '66 **18** [8] 442~443,
445, 447, 449, 459 (英文)
- 192
冷藏苹果释放乙烯的速度
«Heat Transfer-Sov. Res.» '72 **4** [3] 45~50 (英文)
- 193
不加包装而贮藏的土豆和果实冷却时的热传递
«Heat Transfer-Sov. Res.» '74 **6** [2] 38 (英文)
- 194
果实类的低温贮藏库
«Ind. Aliment» '70 **9** [6] 67~69 (意大利文)
介绍果实类理想的贮藏条件和把气体控制在 N
92%、O₂ 3%、CO₂ 5% 的方法和低温贮藏库应如何
掌握使用。图 5。
- 195
新鲜的、制罐的和冻藏的羽衣甘蓝的食味和营养价
值«J. Amer. Soc. Hort. Sci.» '72 **97** [2] 161~163
(英文)
- 196
蔬菜冷藏期间呼吸热的产生
«J. Amer. Soc. Hort. Sci.» '72 **97** [3] 413 (英文)
- 197
声能对苹果和甘薯的风干的影响
«J. Food. Sci.» '72 **37** [5] 793~794 (英文)
- 198
薯类的低温障害
«J. Food. Technol.» '68 **3** [2] 143~150, 146 (1)
(英文)
详细调查了贮藏中发生的低温障害、适宜的贮
藏温度和障碍的状态, 对不同的温度, 不同的贮藏时
间所出现的低温障害情况作了试验。
- 199
液氮在莴苣冷藏搬运中的作用
«J. Refrig.» '69 **12** [8] 254 (英文)
夏天莴苣冷藏搬运时, 把液氮方法与机械方法
进行比较实验, 其结果是: (1) 搬运中保持最适温度
以前者少; (2) 货车内 CO₂ 前者少, 腐烂前者少; (3)
市场销售时腐烂率前者少; (4) 变色率前者低; (5) 失
重(失水)前者比后者少一半。
- 200
冷冻蔬菜的组织。冷冻速度对新鲜豆类的影响
«J. Sci. Food. Agr.» '67 **18** [2] 77~81 (英文)
- 201
7000 吨的蔬菜冷冻设备
«Kaelte. Klima. Prakt.» '71 **11** [11] 344~346, 348
(德文)
介绍 -23°C 的低温冷藏设备的构造、工作状况
和配管等情况。
- 202
果蔬的冷冻处理
«Kaehe» '69 **22** [1] 5~8, 10~11 (德文)
概要地介绍了 68 年所开的有关会议资料五篇。
- 203
冷冻食品的新鲜冻法
«Mod. Refrig.» '62 **65** [770] 451-4 (英文)
- 204
果蔬的冷藏法
«Mod. Refrig. Air Conditioning» '65 **68** [813] 1154,

1156、1158、1160 (英文)

205

苹果的低温伤害

《Phytochemistry》'71 **10** [12] 2983~2986 (英文)

206

怎样设计和使用在气调中贮藏水果的冷库冷冻设备

《Rev. Gen. Froid.》'70 **61** [2] (法文)

207

冷冻和植物生理学(C. N. R. A.)低温试验所的最新水果贮藏研究

《Rev. Gen. Froid.》'70 **61** [3] 259~276 (法文)

208

冷藏过程中植物产品结构的变化, 胡萝卜的试验观察(Daucus 品种的胡萝卜)

《Rev. Gen. Froid.》'70 **61** [3] 277~284 (法文)

209

在低温流体中冷冻食品

《Rev. Gen. Froid.》'70 **61** [4] (法文)

210

1969年 CERA FER 的“冷冻与农业工业部门”的活动

《Rev. Gen. Froid.》'70 **61** [4] 433~438 (法文)

211

用低温流体速冻食品

《Rev. Gen. Froid.》'70 **61** [5] 577~581 (法文)

212

六种菜豆品种在氮气中快速冷冻能力的对比研究

《Rev. Gen. Froid.》'71 **62** [7] (法文)

213

有核果实的解冻

《Rev. Gen. Froid.》'73 **64** [5] (法文)

214

解冻果实的渗出物

《Rev. Gen. Froid.》'73 **64** [5] 467~471 (法文)

215

果蔬的冷冻处理法

《Rev. Prat. Froid. Cond Air》'70 **23** [289] 27~33
(法文)

216

苹果堆藏时的水冷却

《Trans. ASAE》'72 **15** [1] 141~145 (英文)

217

果蔬的干燥保存法

《World Crops》'72 **24** [2] 73~75 (英文)

218

菜豆的冻结干燥

《Z. Lebensm. Untersuch.-Forsch.》'66 **131** [3] 144~149 (德文)

冷冻干燥和通常的风干处理对菜豆的物理化学性质影响的研究。冻结干燥和风干燥处理发生的变化。把干燥物密闭保存, 充氮气。干燥剂的化学成份变化和发生影响的试验。附图1、表3、参20。

219

原料的鲜度和保存中的问题

《ニエーフードインダストリ》'75 **17** [6] 8~14 (日文)

220

农产物的低温贮藏

《冷冻》'71 **46** [527] 775~880 (日文)

221

水果和蔬菜冷藏库耗冷量和加湿量的计算

《冷冻》'69 12月号 100~103, '71 9月号 122~127
(日文)

主要谈及:

(一)果蔬冷藏库耗冷量的计算。举一实例说明耗冷量的计算方法:

(1) 冷库的具体情况;

(2) 冷却库货物耗冷量的计算;

(3) 正常冷藏期间耗冷量的计算;

(二)果蔬冷藏库加湿量的计算。以实例来说明计算方法。

222

各种冷冻条件对花菜性质的影响(俄文)

《Холодильн. Тех.》'68 **45** [5] 33~34

冷冻中采取不同的温度进行试验有 -35°C , 有 $-35^{\circ}\text{C} \sim -60^{\circ}\text{C}$ 作为氮直接通入, 冷冻后花菜里的

营养物质如糖份, 氨基氮含量都有减少, 蛋白质, 含
水炭素以及挥发性芳香物纤维素等均有变化, 对此
都有详细的介绍, 附图 2 表 1 参 4。

223

冷冻时食品的热物理学的特性

《Холодильн. Тех.» '68 45 [5] 35~36 (俄文)

冷冻时食品的热物理学的变化是由冻结水的量
来决定的。其中谈到冷冻时食品的热物理学变化与
热容量和传热机有着密切的关系, 并作了实验与比
较。附表 2 参 13。

224

苹果成熟与冷藏中薄膜质的变化

《Холодильн. Тех.» '71 48 [6] 34~37 (俄文)

225

装载筒内的果蔬冷藏时的热交换

《Холодильн. Тех.» '73 50 [5] 36~38 (俄文)

水果蔬菜通常在长方形的积筒内作为冷却贮
藏。积载筒上垫片传热性恶化使筒内层中的温度显
著上升, 导致贮藏时呼吸作用的加强, 品质的恶化和
果蔬损失的增加。附图 1 参 5。

226

湖沼底部冷水的简易冷温贮藏方法及其装置

公开特许 '76-1249 (日文)

227

在不利温度条件下冷冻的食品

Nat. Food. Eng. Conference. Michigan State Univ-
Proc. '63, 125 (英文)

228

冷冻干燥

Int. Vacuum Congress 3rd-Trans VI Advances in
Vacuum Science and Technology '65, 83-7 (英文)
利用真空技术的新加工法

229

快速冷冻蔬菜的机械收获

Ist. Intern Congr. Food Sci. Technol. London '62
523~530 ('65) (英文)

230

冷冻贮藏对水果香味的影响、温带水果(苹果)和热

带水果(香蕉)的比较

Proc. Intern. Congr. Refrig 13th West. DC '73 3
(英文)

II-2. 电 离 辐 射

231

用单分子薄膜减低水份的蒸发量

《农业译丛》'66 [5] Q413

(1) 由蒸发而造成失水的一些数据 (2) 单分子
薄膜的应用及其发展过程。

232

电离辐射在果蔬贮藏和加工中的应用

《园艺学报》'64 3 [2] 福建农学院 Q625

电离辐射在抑制土豆、洋葱、胡萝卜发芽方面是
很有效的, 但用于水果贮藏尚待进一步研究。并谈到
采用电离辐射杀菌后果蔬色、香、味和营养成分的变
化情况。

233

用红外线处理果蔬

《国外科技参考消息》'60 [29] Q985

冷藏果蔬时最好用红外线辐射来代替蒸汽或热
水

234

放射性同位素在农业上的运用(食品贮藏方面)

《国外科技动态》'72 [7] Q2060

谈到辐射处理食品能起消毒杀菌作用抑制发芽
和推迟成熟期等作用。

235

食品照射近况

《国外科技动态》'72 [11] Q2060

介绍辐射对食品贮藏的效果 (1) 可防止发芽及
根茎类的成长 (2) 延缓自熟 (3) 消灭寄生虫 (4) 消
灭库藏中害虫 (5) 杀菌 (6) 改进食品的物理性质。

236

辐射贮藏食品的进展

《国外科技动态》'73 15 [1] 2~9 Q2060

谈到 (1) 食品辐射技术、经济性、安全性。(2) 人
类食用经辐射食品的调查表。

237

食品的辐射贮藏