

Spis treści

I. Wstęp

II. Przechowalnictwo warzyw w kraju i na świecie

1. Stan i kierunki rozwoju przechowalnictwa warzyw na świecie
2. Obecny stan przechowalnictwa warzyw w kraju
3. Kierunki rozwoju przechowalnictwa warzyw w kraju

III. Procesy życiowe i zmiany fizjologiczne zachodzące podczas przechowywania warzyw

1. Biologiczne podstawy trwałości warzyw
2. Zmiany fizyczne i fizjologiczne zachodzące po zbiorze i podczas przechowywania warzyw
3. Uszkodzenia fizjologiczne warzyw

IV. Czynniki wpływające na trwałość przechowalniczą warzyw

1. Czynniki biologiczne
2. Czynniki klimatyczne
3. Czynniki agrotechniczne

V. Dojrzałość a wartość przechowalnicza warzyw

VI. Sposoby przedłużenia trwałości przechowywanych warzyw

1. Fizyczne i chemiczne środki zapobiegające wyrastaniu warzyw podczas przechowywania
2. Chemiczne i fizyczne sposoby zabezpieczające przed gniciem
3. Fizyczne i chemiczne środki ograniczające transpirację warzyw

VII. Zbiór

1. Zbiór ręczny
2. Zbiór mechaniczny

VIII. Optymalne warunki przechowywania warzyw

1. Temperatura
2. Sposoby schładzania warzyw
3. Wilgotność powietrza
4. Skład gazowy atmosfery
5. Obniżone ciśnienie
6. Etylen
7. Rola metylocyklopropenu (1-MCP) w przechowalnictwie warzyw
8. Rola poliamin w przechowalnictwie warzyw
9. Znaczenie i możliwości zastosowania ozonu w przechowalnictwie warzyw
10. Cyrkulacje i wymiana powietrza
11. Higiena przechowywania

IX. Kontrola warunków przechowywania

1. Przyrządy do pomiaru temperatury powietrza
2. Przyrządy do pomiaru wilgotności względnej powietrza

3. Przyrządy i urządzenia do kontroli składu gazowego atmosfery

X. Charakterystyka stosowanych sposobów przechowywania warzyw

1. Zimowanie warzyw bezpośrednio na polu
2. Dołowanie warzyw
3. Kopcowanie warzyw
4. Przechowywanie warzyw w kopcach technicznych
5. Przechowywanie warzyw w ziemiankach
6. Przechowywanie warzyw w pomieszczeniach gospodarskich
7. Przechowywanie warzyw w obiektach przechowalniczych

XI. Wymagania technologiczne obiektów do przechowywania warzyw

1. Funkcja obiektu, lokalizacja, sposób budowy
2. Wielkość komór
3. Izolacja termiczna i przeciwwilgociowa
4. Sposób składowania
5. System wentylacyjny
6. Urządzenia chłodnicze
7. Technologia przechowywania warzyw w nowoczesnych przechowalniach
8. Technologia przechowywania warzyw w chłodniach
9. Technologia przechowywania warzyw w kontrolowanej atmosferze
10. Przygotowanie komór i ich załadunek
11. Czynności w okresie przechowywania

XII. Opakowania stosowane w przechowalnictwie i obrocie

1. Opakowania stosowane do długotrwałego przechowywania warzyw
2. Opakowania stosowane do transportu i krótkotrwałego składowania
3. Opakowania stosowane w sprzedaży detalicznej

XIII. Przygotowanie warzyw do obrotu

1. Wstępne sortowanie warzyw
2. Czyszczenie i mycie warzyw
3. Woskowanie i traktowanie warzyw
4. Sortowanie i kalibrowanie warzyw
5. Pakowanie warzyw

XIV. Transport warzyw

XV. Technologia przechowywania poszczególnych gatunków warzyw

1. Warzywa o dużej trwałości przechowalniczej
2. Warzywa o średniej trwałości przechowalniczej
3. Warzywa o małej trwałości przechowalniczej

XVI. Najważniejsze choroby przechowalnicze

1. Choroby grzybowe i bakteryjne
2. Choroby fizjologiczne

XVII. Literatura

XVIII. Przechowalnictwo ziemniaków

1. Stan przechowalnictwa ziemniaków w Polsce
2. Procesy życiowe zachodzące w bulwach
3. Czynniki agrotechniczne wpływające na przechowywanie ziemniaków
4. Choroby przechowalnicze
5. Warunki wymagane podczas przechowywania
6. Przechowywanie ziemniaków w kopcach tradycyjnych
7. Przechowywanie ziemniaków w kopcach technicznych
8. Przechowywanie ziemniaków w piwnicach
9. Przechowalnie ziemniaków
10. Charakterystyka przechowalni gospodarczej oraz pomieszczeń adaptowanych na przechowalnię
11. Mechanizacja prac w przechowalni
12. Wymagania stawiane ziemniakom przeznaczonym do obrotu w zależności od kierunku użytkowania

XIX. Literatura

Skorowidz

Tytuł	Przechowalnictwo warzyw i ziemniaka
Autor	F. Adamicki, Z. Czerko
Wydawca	PWRiL
Rok wydania	2002
Liczba stron	324
Wymiary	240x170
Okładka	miękką
ISBN	83-09-01766-9