

园艺产品贮藏加工实验指导书

王俊宁 编

广东海洋大学

2020年8月

目 录

实验室规则	1
实验一 水分的测定	2
实验二 果蔬冰点的测定	4
实验三 有机酸含量的测定	5
实验四 维生素 C 含量的测定	8
实验五 果胶含量测定	11
实验六 单宁含量的测定	14
实验七 硝酸盐、亚硝酸盐含量的测定	18
实验八 果蔬含糖量的测定	22
实验九 果蔬呼吸强度的测定	28
实验十 果蔬中可溶性蛋白质含量的测定	31
实验十一 总胡萝卜素含量的测定	33
实验十二 不良环境对植物细胞膜的伤害	34
实验十三 果蔬中农药残留的测定	36
实验十四 乙烯吸收剂的制作及其保鲜效果实验(综合性实验)	38
实验十五 果蔬的催熟处理	43
实验十六 叶绿素变化及护绿	45
实验十七 酶活性的检验及防止酶褐变	47
实验十八 果蔬原料的去皮实验	48
实验十九 果蔬罐头的加工	50
实验二十 果蔬糖制品的加工	54
实验二十一 蔬菜腌制品的加工	57
实验二十二 果蔬加工品质鉴定	59
附录一 实验室基本操作	63
附录二 常用酸碱及其主要性质	68
附录三 物质浓度的表示方法	69