

## 课程简介

### 《果蔬采后生理学》

<b>课程名称</b>	果蔬采后生理学			<b>课程编号</b>	1810023		
<b>英文名称</b>	Postharvest Physiology of Fruits and Vegetables			<b>课程类型</b>	本专业推荐选修课		
<b>学时</b>	36	<b>其中：理论学时</b>	27	<b>实验学时</b>	9	<b>实践学时</b>	0
<b>学分</b>	2	<b>预修课程</b>	植物生理学		<b>适用对象</b>	食品科学与工程专业	
<b>课程简介</b> (200 字左右)	<p>介绍构成果蔬色、香、味、营养及质地的主要化学成分及性质。果蔬呼吸类型、呼吸跃变、影响呼吸作用的主要因素及其与果蔬保鲜的关系。果实成熟衰老的基本概念，成熟衰老中的物质转变及其分子基础，果蔬成熟衰老调控。果蔬采后的蒸腾生理、采后生长与休眠及其与保鲜的关系。果蔬采后生理病害发生的原因及其影响因素，几种主要生理病害发生的机理及防治。果蔬采后腐烂的主要病原，感病果蔬发生的主要生理生化变化。</p>						