

华南植物园“一种用植物精油保鲜杨梅的方法”获发明专利

文章来源：华南植物园

发布时间：2013-05-22

【字号：小 中 大】

5月22日，由中科院华南植物园蒋跃明、段学武等科研人员完成的“一种用植物精油保鲜杨梅的方法”获得国家发明专利授权（专利号：ZL201110280476.1）。

杨梅为我国特产水果，具有较高的营养价值和保健价值，深受消费者青睐。杨梅富含多种有机酸，不仅直接参与体内糖的代谢和氧化还原过程，还能增强毛细血管的通透性和降血脂；杨梅中含有的花色苷、维生素C、维生素B对防癌抗癌有积极作用；杨梅对大肠杆菌、痢疾杆菌等细菌有抑制作用，能治痢疾腹痛，对下痢不止者有良效。然而，杨梅果实成熟于高温多雨季节，其特殊结构，采后呼吸旺盛，贮藏和运输十分困难，常温货架期仅有2~3天。腐烂是杨梅果实采后品质劣变的主要因素之一，因此，控制采后腐烂是杨梅果实保鲜的主要技术难点之一。

当前杨梅保鲜主要采用低温贮藏结合化学防腐的保鲜方法，但许多人工合成的化学防腐剂在安全性上日益受到人们关注。植物是抑菌活性物质的天然宝库，大量研究表明，许多植物中含有的抑菌成分，其活性物质主要是精油。因此，开发以植物精油为主的天然防腐保鲜方法，可能在果实保鲜上有较好的应用前景。

本发明公开了一种杨梅贮藏保鲜方法。包括以下步骤：选择晴天采收、八至九成熟、无机械损伤和病虫害的杨梅果实，对杨梅果实进行预冷处理；用柠檬醛或麝香草酚的乙醇溶液均匀喷雾于预冷后的杨梅果实表面，所述的柠檬醛或麝香草酚的乙醇溶液中柠檬醛或麝香草酚的浓度为25~500 μL/L，每千克杨梅果实用柠檬醛或麝香草酚的乙醇溶液5~10 mL，然后将杨梅果实直接用纸箱包装或先将果实放置于有孔塑料盒中，然后再用纸箱包装，贮藏。采用本发明的方法对杨梅果实进行贮藏保鲜，果实贮藏一个月后仍能保持原有的品质，好果率95%以上。

[打印本页](#)[关闭本页](#)