



[高级]

[首页](#) [新闻](#) [机构](#) [科研](#) [院士](#) [人才](#) [教育](#) [合作交流](#) [科学传播](#) [出版](#) [信息公开](#) [专题](#) [访谈](#) [视频](#) [会议](#) [党建](#) [文化](#)



您现在的位置：[首页](#) > [科研](#) > [科研进展](#)

华南植物园“一种沙糖桔带叶保鲜方法”获发明专利

文章来源：华南植物园

发布时间：2013-04-16

【字号：小 中 大】

4月16日，由中科院华南植物园段学武等科研人员完成的“一种沙糖桔带叶保鲜方法”获得国家发明专利授权（专利号：ZL201010542277.9）。

沙糖桔为广东特色水果，主产于肇庆、云浮等地，由于沙糖桔果皮鲜红美观，皮薄易剥，酸甜适口，且籽少无残渣，加上采收季节正值新春佳节，因此倍受消费者的欢迎，在国内外水果市场上都颇具竞争力。然而由于沙糖桔独特的生物学特性，与柑桔类其它水果相比难保鲜，采收损耗相当严重，每年的损失都在数亿元以上，并严重制约沙糖桔产业的发展。

沙糖桔在贮运过程中普遍存在的问题有：叶片脱落、果实腐烂、品质下降、货架期短等。由于柑桔带叶销售能明显提高果实商品销售价值，因而，带叶贮运保鲜已成为国内柑桔流通销售重要途径，也是生产中急需解决的难题之一。一方面，带叶保鲜容易滋生微生物，导致果实腐烂；另一方面果实脱离树体后，叶片易丧失水份、枯黄和脱落；因此，贮运保鲜难度很大。当前，国内外缺乏有效控制叶片脱落和腐败的技术。采用常规保鲜技术处理，沙糖桔果实常温下带叶保鲜时间约为7天，难以满足国内外市场的需求。

本发明公开了一种沙糖桔带叶保鲜方法。它是采用0.5~20ppm的1-甲基环丙烯作为乙烯作用抑制剂，处理带叶沙糖桔果实一定时间，能够有效减缓沙糖桔采收贮藏过程中叶片衰老（黄化、褐变、腐烂）和脱落，显著提高沙糖桔带叶保鲜效果，保持果实品质。采用本发明对带叶沙糖桔果实进行带叶保鲜，低温（4~8℃）贮藏50天，常温（15~25℃）贮藏15-30天，叶片仍保持青绿，脱落率低于5%，果实仍能保持原有的品质和商品性。

打印本页

关闭本页