

【作者】	覃海元, 杨昌鹏, 潘嫣丽, 黄卫萍, 陈智理
【单位】	广西农业职业技术学院食品工程系, 广西南宁
【卷号】	37
【发表年份】	2009
【发表刊期】	33
【发表页码】	16527-16528, 16585
【关键字】	鲜切马铃薯; 包装; 抗坏血酸; 丙二醛; 电解质渗出率; 保鲜
【摘要】	<p>[目的] 研究不同包装材料对鲜切马铃薯的保鲜效果。[方法] 马铃薯经挑选、去皮后切成1.5~2.0 cm厚的切片, 用浓度1%的柠檬酸溶液浸泡护色3 min后, 放入塑料托盘中, 分别用PE、PVDC和PP/PE保鲜膜或复合袋包装, 放入5 ℃的冰柜里冷藏8 d, 当天及其后每2 d检测1次样品。[结果] 透气性差的PP/PE包装较其他材料更有利于延缓鲜切马铃薯中还原型抗坏血酸的减少, 抑制褐变, 同时延缓组织内丙二醛(MDA)的积累和电解质渗出率的增加, 从而延缓其衰老。[结论] 不同包装材料对鲜切马铃薯的保鲜效果有影响。</p>
【附件】	 PDF下载 PDF阅读器下载

关闭