

园艺—应用研究

贮藏温度和壳聚糖姜蒜提取液对辣椒采后生理的影响

王连臻¹,任旭琴²,蒋佳²,李青²,范张亮²

1. 淮阴工学院

2.

摘要:

本文以转红期辣椒为试验材料,研究了贮藏温度和壳聚糖姜蒜提取液对辣椒采后生理的影响。结果显示,低温能有效减缓辣椒的失重和后熟,抑制辣椒果实中叶绿素含量降低和可溶性固形物减少,对减少Vc和可溶性总糖损失有显著作用;壳聚糖和壳聚糖姜蒜涂膜都可以有效降低辣椒的失重率和后熟指数,减少辣椒果实中可溶性固形物、叶绿素、Vc和可溶性总糖的损失,且后者的效果更好。与涂膜相比,低温对辣椒的保鲜作用更明显;低温下采用壳聚糖姜蒜复合涂膜的保鲜效果最好,低温下壳聚糖涂膜的保鲜效果次之。

关键词: 采后生理

Effects of Storage Temperatures and Chitosan Coating with Extraction from Ginger and Garlic on Postharvest Physiology of Pepper

Abstract:

The effect of storage temperature and chitosan coating of extraction from ginger and garlic was studied on capsicum postharvest physiology. The results showed low temperature could significantly slow weigh loss and after-ripening, and inhibit the decrease of chlorophyll, TSS, Vc, total sugar in pepper fruit. Both of chitosan coating and chitosan coating with extraction from ginger and garlic had the similar effects on capsicum postharvest physiology with low temperature, and the latter were better. Compared with coating, the effect of low temperature were more significant. Of course, using of chitosan coating with extraction from ginger and garlic under low temperature would have the best effect on pepper preservation. The second was chitosan coating under low temperature.

Keywords: postharvest physiology

收稿日期 2010-11-01 修回日期 2011-01-24 网络版发布日期 2011-04-15

DOI:

基金项目:

通讯作者: 王连臻

作者简介:

作者Email: lzwang2008@163.com

参考文献:

本刊中的类似文章

1. 李敏, 胡美姣, 高兆银, 杨凤珍. 芒果采后及贮藏生理研究进展[J]. 中国农学通报, 2005,21(8): 400-400
2. 吴传万, 杜小凤, 王伟中, 田兴军. 壳聚糖涂膜对蒲菜采后生理及品质的影响[J]. 中国农学通报, 2006,22(8): 114-114
3. 何燕文, 梁和, 韦剑锋, 尹秀, 区嘉蔚, 韦冬萍. 采前喷施壳聚糖和高良姜溶液对龙眼采后耐贮性的影响[J]. 中国农学通报, 2005,21(10): 81-81

扩展功能

本文信息

- Supporting info
- PDF(671KB)
- [HTML全文]
- 参考文献[PDF]
- 参考文献

服务与反馈

- 把本文推荐给朋友
- 加入我的书架
- 加入引用管理器
- 引用本文
- Email Alert
- 文章反馈
- 浏览反馈信息

本文关键词相关文章

- 采后生理

本文作者相关文章

- 王连臻
- 任旭琴
- 蒋佳
- 李青
- 范张亮

PubMed

- Article by Yu,L.Z
- Article by Ren,X.Q
- Article by Jiang,j
- Article by Li,j
- Article by Fan,Z.L

4. 常燕平, 王如福, 王国盛.减压处理对梨枣果实采后生理及贮藏效果的影响[J]. 中国农学通报, 2005,21(2): 196-196
 5. 贾培义, 李春娇, 董 丽.乙烯抑制剂在采后观赏植物中的应用研究进展[J]. 中国农学通报, 2006,22(2): 246-246
 6. 匡晓东, 王聪田, 向 敏, 邓 玲, 邓玉琼.脱乙烯法处理对杨梅果实采后生理和保鲜的影响[J]. 中国农学通报, 2008,24(08): 247-251
 7. 李雪萍, 陈维信.番木瓜采后生理及品质控制[J]. 中国农学通报, 2005,21(3): 211-211
 8. 谢培荣, 黄志乾, 欧阳菊英.低温贮藏对木洞杨梅采后生理与贮藏特性的影响[J]. 中国农学通报, 2009,25(18): 118-121
 9. 郑国华.钙处理对枇杷果实采后生理特性的研究[J]. 中国农学通报, 2009,25(11): 117-122
 10. 王安源,单国雷,马溶,赵冠艳,朱世东.不同促成栽培草莓果实品质及采后生理的研究[J]. 中国农学通报, 2008,24(11): 127-131
-