

科学研究

科研进展

获奖

论文

专著

专利

成果转化

您现在的位置： 首页>科学研究>科研进展

## 华南植物园“一种抑制香蕉果实出现糖点的方法”获发明专利

2021-07-22 | 编辑：scbg | 【大】 【中】 【小】 【打印】 【关闭】

7月22日获悉，由中科院华南植物园蒋跃明研究员等科研人员完成的“一种抑制香蕉果实出现糖点的方法”获国家发明专利授权。

该方法是将采后香蕉果实洗净、晾干后，用乙烯催熟，然后用保鲜液浸泡香蕉果实，浸泡完毕后晾干，放入保鲜袋贮藏；保鲜液包含以下按照重量百分比计的组分：虾青素0.25~1%，原花青素0.25~1%，吐温0.1%，余量为水。该发明采用虾青素和原花青素这两种天然抗氧化剂配制而成的保鲜液处理香蕉果实，虾青素和原花青素具有协同增效抗氧化作用，可以使香蕉货架期的果实保持亮黄色，同时抑制香蕉果实出现糖点，提升香蕉果实的贮藏品质，具有良好的市场价值和应用前景。

