



1 - 甲基环丙烯在柿贮藏保鲜中的应用研究进展

张雪丹¹, 辛甜甜², 李富军², 王淑贞¹, 辛力^{1,*}, 孙玉刚

(1 山东省果树研究所, 山东泰安 271018; 2 山东理工大学农业工程与食品科学学院, 山东淄博 255049)

Progress in Application Research of 1-MCP for Storage and Fresh-keeping of Persimmon Fruits

ZHANG Xue-dan¹, XIN Tian-tian², LI Fu-jun², WANG Shu-zhen¹, XIN Li^{1,*}, and SUN Yu-gang¹

(1Shandong Institute of Pomology, Tai'an, Shandong 271018, China; 2School of Agricultural and Food Engineering, Shandong University of Technology, Zibo, Shandong 255049, China)

- [摘要](#)
- [参考文献](#)
- [相关文章](#)

Download: PDF (283KB) [HTML](#) (1KB) Export: BibTeX or EndNote (RIS) [Supporting Info](#)

摘要 柿是呼吸跃变型果实, 乙烯的作用对其成熟过程影响很大, 乙烯竞争抑制剂1-甲基环丙烯(1-MCP)处理柿果实可延缓其软化, 保持品质, 延长贮藏期。综述了1-MCP的作用机理并阐述了其在柿果实贮藏保鲜中的应用现状以及脱涩保脆的最新进展。

关键词: [柿](#) [贮藏](#) [1-MCP](#) [乙烯](#) [软化](#) [脱涩保脆](#)

Abstract: Persimmon fruit is climacteric one which is dramatically influenced in its maturity by ethylene, therefore, 1-MCP is an inhibitor of ethylene perception that can affect for softening delayed, quality preservation and extension of storage life in persimmon. This paper reviewed the action effects and physiological mechanisms of 1-MCP and effects of 1-MCP in the fruit preservation, the status of studies and applications of 1-MCP on persimmon fruit, and current researches of de-astringent and hardness-keeping on persimmon.

Keywords: [persimmon](#), [storage](#), [1-MCP](#), [ethylene](#), [softening](#), [de-astringent and hardness-keeping](#)

引用本文:

张雪丹, 辛甜甜, 李富军等. 1-甲基环丙烯在柿贮藏保鲜中的应用研究进展[J]. 园艺学报, 2012, V39(4): 783-792

ZHANG Xue-Dan, XIN Tian-Tian, LI Fu-Jun etc. Progress in Application Research of 1-MCP for Storage and Fresh-keeping of Persimmon Fruits[J]. ACTA HORTICULTURAE SINICA, 2012, V39(4): 783-792

链接本文:

<http://www.ahs.ac.cn//CN/> 或 <http://www.ahs.ac.cn//CN/Y2012/V39/I4/783>

没有本文参考文献

[1] 刘美艳, 魏景利, 刘金, 房龙, 宋杨, 崔美, 王传增, 陈学森. ‘泰山早霞’苹果采后1-甲基环丙烯处理对其软化及相关基因表达的影响[J]. 园艺学报, 2012, 39(5): 845-852

[2] 张秋平, 杨宇红, 茹振川, 陈国华, 谢丙炎. 辣椒乙烯反应转录因子基因CaJERF1的克隆及诱导表达[J]. 园艺学报, 2012, 39(4): 705-712

[3] 黄新敏, 林启灵, 冼锡金, 刘季平, 李红梅, 何生根. 纳米银对瓶插月季切花乙烯作用的拮抗效应[J]. 园艺学报, 2012, 39(4): 735-742

[4] 邓立宝, 何新华, 李天文, 胡颖. 广西西北部高原地区柿种质资源调查及遗传多样性分析[J]. 园艺学报, 2012, 39(2): 215-224

[5] 张东, 俞波, 钱敏杰, 王苏珂, 李秀根, 滕元文. 机械伤促进红色砂梨着色的机制分析[J]. 园艺学报, 2012, 39(1): 23-30

Service

- ▶ [把本文推荐给朋友](#)
- ▶ [加入我的书架](#)
- ▶ [加入引用管理器](#)
- ▶ [Email Alert](#)
- ▶ [RSS](#)

作者相关文章

- ▶ [张雪丹](#)
- ▶ [辛甜甜](#)
- ▶ [李富军](#)
- ▶ [王淑贞](#)
- ▶ [辛力](#)
- ▶ [孙玉刚](#)

- [6] 陈翔;田 皓;易根发;裴海霞;李 静;陈继玮;马 男;左志锐;高俊平.月季*Rh-ADF1*基因在花瓣扩展中响应乙烯的表达特性分析[J].园艺学报, 2012,39(1): 119-126
- [7] 解 静;罗自生.1 - 甲基环丙烯对番茄冷害的影响[J].园艺学报, 2011,38(2): 281-281 - 287
- [8] 薛璟祺;杨 丰;左志锐;高俊平.乙烯和1-MCP的竞争性作用对月季花器官乙烯生成量及相关基因表达的影响[J].园艺学报, 2011,38(2): 311-311 - 316
- [9] 袁录霞;张青林;郭大勇;罗正荣.中国甜柿及其在世界甜柿基因库中的地位[J].园艺学报, 2011,38(2): 361-361 - 370
- [10] 蒋天梅;殷学仁;王 平;孙崇德;徐昌杰;李 鲜;陈昆松.乙烯调控非跃变型果实成熟衰老研究进展[J].园艺学报, 2011,38(2): 371-371 - 378
- [11] 宋康华;饶景萍;常晓晓;祝庆刚.柿果实内切-1,4- β -葡聚糖酶基因克隆与定量表达分析 [J].园艺学报, 2011,38(10): 1893-1900
- [12] 李杨昕;王贵禧;梁丽松.‘大久保’桃常温贮藏过程中香气成分变化及其与乙烯释放的关系[J].园艺学报, 2011,38(1): 35-42
- [13] 薛晓莉;尚 丽;张静瑶;郑仲明;李 宝.磨盘柿温水脱涩过程中单宁含量及自由基清除能力的变化[J].园艺学报, 2011,38(1): 145-145 - 150
- [14] 郑小林;陈 燕;敬国兴;李 昂;张佳佳;励建荣.草酸处理对杧果采后果实AsA-GSH循环系统的影响[J].园艺学报, 2011,38(09): 1633-1640
- [15] 魏 潇;刘威生;刘 宁;章秋平;张玉萍;刘 硕;刘有春.果实软化相关PG基因的进化分析和基因组定位[J].园艺学报, 2011,38(09): 1791-1799