

研究简报

温度对南方水蜜桃贮藏生理及货架期品质的影响

陈杭君, 毛金林, 宋丽丽, 陈文炬, 周拥军, 郜海燕

浙江省农业科学院食品研究所

收稿日期 2005-10-27 修回日期 网络版发布日期 2007-7-10 接受日期

摘要 【目的】研究不同温度贮藏模式对南方‘湖景蜜露’水蜜桃贮藏生理及货架期品质的影响, 探索适宜的贮藏温度, 为南方软质型水蜜桃贮藏技术的发展与应用提供理论指导。【方法】设置不同贮藏温度25℃、5℃、2℃和0℃, 测定桃果实贮藏期间的呼吸强度、相对电导率、丙二醛(MDA)、硬度、可溶性固形物(TSS)、总酸以及Vc等各项生理生化指标。【结果】0℃贮藏与25℃、5℃和2℃相比, 能较好保持‘湖景蜜露’桃果实整个贮藏期间TSS和TA的含量, 显著降低果肉硬度的下降, 明显抑制果实贮藏过程中呼吸强度的增加, 推迟呼吸峰出现的时间, 延缓桃果实膜脂过氧化物的发生, 果肉未出现糠化等冷害症状, 表现出较好的贮藏效果。同时经0℃贮藏28 d出库后, 桃果实常温3 d的货架期内, 果肉可以正常软化, 食用品质未发生明显劣变。【结论】南方软质型水蜜桃较适宜的贮藏条件为0℃贮藏28 d, 出库后放置在20℃条件下货架期约为3d。

关键词 [水蜜桃](#) [温度](#) [品质](#) [货架期](#)

分类号

DOI:

通讯作者:

郜海燕 spsghy0@sina.com

作者个人主页: [陈杭君](#); [毛金林](#); [宋丽丽](#); [陈文炬](#); [周拥军](#); [郜海燕](#)

扩展功能

本文信息

▶ [Supporting info](#)

▶ [PDF\(407KB\)](#)

▶ [\[HTML全文\]\(0KB\)](#)

▶ [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](#)

相关信息

▶ [本刊中包含“水蜜桃”的相关文章](#)

▶ 本文作者相关文章

· [陈杭君](#)

· [毛金林](#)

· [宋丽丽](#)

· [陈文炬](#)

· [周拥军](#)

· [郜海燕](#)