

当前位置: 科技频道首页 >> 现代农业 >> 绿色蔬果 >> 一种涩柿脱涩保脆方法

请输入查询关键词

科技频道

搜索

一种涩柿脱涩保脆方法

关键词: 涩柿 脱涩 保脆

所属年份: 2003

成果类型: 应用技术

所处阶段: 成熟应用阶段

成果体现形式: 新技术

知识产权形式:

项目合作方式: 其他

成果完成单位: 蓟县林业局林果技术中心站

成果摘要:

该发明提供一种涩柿脱涩保脆方法, 其中涩柿柿果采摘下树前10-15天向柿树叶面喷洒浓度为40-60mg/kg的GA3水溶液至叶面润湿对柿果进行着色耐贮性处理, 经着色耐贮性处理的涩柿柿果采摘下树后装入二氧化碳透过量为1530-1630立方米/平方米. 24h.0.1mPa. 氧透过量为1150-1200立方米/平方米.24h.0.1mPa的聚烯烃无毒塑料保鲜袋内真空密封, 真空封装的涩柿鲜果在温度20-25摄氏度条件下放置36-48小时使柿果进入脱涩过程, 进入脱涩过程的真空封装柿果在温度为-1—5摄氏度条件下恒温保脆贮存。

成果完成人: 李银;赵国明;徐运刚;吕学文;刘海峰

[完整信息](#)

行业资讯

- 万亩优质鲜食葡萄产业化综合...
- 5000亩优质核桃示范基地建设
- 利用胚挽救技术进行无核葡萄...
- 优质丰产抗病辣椒新椒6号的选...
- 三倍体无籽西瓜新优21号、新...
- 2万亩城郊优质水果产业化示范...
- 现代设施农业高科技示范园建设
- 一七〇团蔬菜保护地种植科技...
- 新疆鲜食葡萄优质高效技术集...
- 葡萄籽营养调和油

成果交流

推荐成果

- [圆杂1茄](#) 04-23
- [皖西山区野生薇菜有机食品开...](#) 04-23
- [出口蔬菜\(有机食品\)栽培及...](#) 04-23
- [苹果有机食品生产技术开发研究](#) 04-23
- [花卉高产栽培及花期调控技术...](#) 04-23
- [牡丹品种分类、选育及栽培新技术](#) 04-23
- [牡丹秋季露地二次开花栽培技...](#) 04-23
- [名优花卉品种微型化培育技术研究](#) 04-23
- [地栽黑木耳](#) 04-23

Google提供的广告

>> 信息发布

版权声明 | 关于我们 | 客户服务 | 联系我们 | 加盟合作 | 友情链接 | 站内导航 | 常见问题

国家科技成果网

京ICP备07013945号