

无栏目

梅果采后软化与细胞壁组分及其降解酶活性的变化

陆胜民 浙江万里学院生物技术研究所 宁波315100

席琦芳 浙江大学食品科学与营养系 杭州310029

张耀洲 浙江大学生物化学研究所 杭州310029

收稿日期 修回日期 网络版发布日期 接受日期

摘要 研究了青梅果实硬度和细胞壁组分及其降解酶活性变化。结果表明,采收 3d后果肉硬度开始急剧下降,5~7d下降最快,平均日下降 38.1%,之后呈缓慢下降趋势。贮藏期间,碳酸钠可溶果胶(SSP)和 4mol·L⁻¹KOH可溶组分含量持续下降,与果肉硬度变化呈极显著正相关(r分别为 0.9887和 0.8831),1mol·L⁻¹KOH可溶组分含量持续上升,与硬度变化呈极显著负相关(r=-0.7938),而螯合剂可溶果胶(CSP)和 4mol·L⁻¹KOH不溶组分含量变化缓慢。果胶

关键词 [青梅](#) [软化](#) [细胞壁组分](#) [细胞壁降解酶](#) [相关性](#)

分类号 [598](#)

DOI:

通讯作者:

作者个人主页: 陆胜民 浙江万里学院生物技术研究所 宁波315100

席琦芳 浙江大学食品科学与营养系 杭州310029

张耀洲 浙江大学生物化学研究所 杭州310029

扩展功能

本文信息

▶ [Supporting info](#)

▶ [PDE\(159KB\)](#)

▶ [\[HTML全文\]\(0KB\)](#)

▶ [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“青梅”的 相关文章](#)

▶ 本文作者相关文章

· [陆胜民 浙江万里学院生物技术研究所 宁波315100](#)

[席琦芳 浙江大学食品科学与营养系 杭州310029](#)

[张耀洲 浙江大学生物化学研究所 杭州310029](#)