

植物生理科学

脱乙烯法处理对杨梅果实采后生理和保鲜的影响

匡晓东, 王聪田, 向敏, 邓玲, 邓玉琼

怀化职业技术学院, 怀化 418000

收稿日期 2008-3-31 修回日期 2008-6-20 网络版发布日期 2008-7-13 接受日期

摘要 【研究目的】开展该项研究,旨在消除杨梅自身产生的乙烯(即内源乙烯)的致熟作用,减缓杨梅腐烂变质进程,延长保鲜期,为杨梅保鲜提供新方法;【方法】将长32cm、宽16cm、厚1cm的海绵(作为载体),置于KMnO₄饱和溶液中浸泡,晾干后置于装有杨梅的塑料筐上面,密封;【结果】在0℃贮藏条件下,处理果实可保鲜13d,对照果实可保鲜11d;20℃贮藏条件下,处理和对照果实能保鲜4d。试验结果表明采用脱乙烯法处理,对0℃下贮藏后期的果实呼吸强度、相对电导率和MDA具有明显的抑制效果,果实的腐烂率降低;而对20℃下贮藏的果实的呼吸强度、相对电导率和MDA均具有不同程度的抑制作用。【结论】在0℃贮藏条件下,对杨梅果实进行脱乙烯处理,果实可以保鲜13d。此法操作简便,成本低廉,可以获得较好的保鲜效果。

关键词 [杨梅](#); [乙烯](#); [采后生理](#); [保鲜技术](#)

分类号 [S379.2](#)

DOI:

对应的英文版文章: [20086132](#)

通讯作者:

作者个人主页: [匡晓东](#); [王聪田](#); [向敏](#); [邓玲](#); [邓玉琼](#)

扩展功能

本文信息

- ▶ [Supporting info](#)
- ▶ [PDF](#) (574KB)
- ▶ [\[HTML全文\]](#) (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“杨梅; 乙烯; 采后生理; 保鲜技术”的相关文章](#)
- ▶ [本文作者相关文章](#)

- [匡晓东](#)
- [王聪田](#)
- [向敏](#)
- [邓玲](#)
- [邓玉琼](#)