

贮藏·保鲜·加工

不同浓度乙醛处理对桃果实软化及相关生理代谢的影响

北京农学院食品科学系

收稿日期 2008-1-2 修回日期 2008-4-1 网络版发布日期 2009-1-10 接受日期 2009-2-20

摘要

【目的】研究乙醛浓度处理对桃果实软化的影响。**【方法】**以‘大久保’桃为试材,用0、0.5、1和2 ml?kg⁻¹乙醛熏蒸桃果实12 h后分别贮藏于室温(20±2)°C和(0±2)°C下,测定果实硬度及相关酶活性。**【结果】**在20°C条件下,经0.5和2 ml?kg⁻¹处理的果实多聚半乳糖醛酸酶活性(PG)低于对照及1 ml?kg⁻¹处理;各浓度处理有提高果实果胶甲酯酶活性(PE)、降低β-半乳糖苷酶活性(β-GAL)的趋势;0°C下,乙醛处理后果实PG活性及PE活性与对照无明显差异,经1和2 ml?kg⁻¹处理果实β-GAL活性高于对照及0.5 ml?kg⁻¹处理,但差异不显著。**【结论】**在2种贮藏温度下,适当浓度的乙醛处理使果实保持较高硬度,较低呼吸强度,并降低果实可溶性果胶含量。

关键词 [桃](#) [乙醛](#) [软化](#) [贮藏](#)

分类号

DOI:

通讯作者:

韩涛 taolhan@yahoo.com.cn

作者个人主页:

扩展功能

本文信息

▶ [Supporting info](#)

▶ [PDF](#)(447KB)

▶ [\[HTML全文\]](#)(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“桃”的 相关文章](#)

▶ 本文作者相关文章

· [曲凤静, 韩涛, 李丽萍, 李建黎, 孙宇婧](#)