

食品科学

采前钙处理对木洞杨梅果实采后品质和延缓衰老的影响

谢培荣¹, 马小华², 欧阳菊英¹

怀化职业技术学院

收稿日期 2009-1-4 修回日期 2009-2-26 网络版发布日期 2009-4-5 接受日期 2009-4-3

摘要 用不同浓度CaCl₂溶液对木洞杨梅果实进行采前喷钙处理, 研究其对果实品质和延缓衰老的影响, 达到延长贮藏期的目的。结果表明: 钙处理能有效维持果实的硬度, 延缓可滴定酸、可溶性固形物、Vc含量的下降; 钙处理能显著降低果实的腐烂率、损失率和呼吸强度; 钙处理在一定程度上抑制了果实膜透性和丙二醛(MDA)含量的增加, 显著抑制超氧化物歧酶(SOD)活性的降低。从而延缓果实成熟衰老进程, 较好的保持了果实品质。3种喷钙浓度处理中以 0.25% CaCl₂ 溶液效果最好

关键词 [木洞杨梅](#) [喷钙](#) [贮藏](#)

分类号

DOI:

对应的英文版文章: [2009-0012](#)

通讯作者:

谢培荣 xiepeirong@163.com

作者个人主页:

谢培荣¹; 马小华²; 欧阳菊英¹

扩展功能

本文信息

- ▶ [Supporting info](#)
- ▶ [PDF](#) (582KB)
- ▶ [\[HTML全文\]](#) (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“木洞杨梅”的 相关文章](#)
- ▶ 本文作者相关文章
 - [谢培荣](#)
 - [马小华](#)
 - [欧阳菊英](#)