


【作者】	王小会，任小林，孙芳娟，李善菊，步红丽
【单位】	西北农林科技大学园艺学院，陕西杨凌
【卷号】	35
【发表年份】	2007
【发表刊期】	4
【发表页码】	1106 - 1107 , 1153
【关键字】	苹果；采后生理；酶活性
【摘要】	以“美国8号”苹果为试材，研究了0℃贮藏条件下1- MCP 处理对采后生理及相关酶活性的影响，结果表明：1 μl / L 1- MCP 处理可以显著抑制贮藏期间果实呼吸速率和乙烯释放量，延缓两者跃变高峰的出现；减缓果肉硬度和可滴定酸含量的下降，但对可溶性固形物含量无明显影响；同时保持贮藏后期SOD、POD、CAT 的较高活性，从而降低膜脂过氧化程度，延缓果实衰老。
【附件】	 PDF下载 <input type="button" value="PDF阅读器下载"/>

关闭