

| | |
|--------|---|
| 【作者】 | 陈德碧 |
| 【单位】 | 重庆文理学院生命科学系, 重庆 |
| 【卷号】 | 36 |
| 【发表年份】 | 2008 |
| 【发表刊期】 | 34 |
| 【发表页码】 | 14885 - 14886 |
| 【关键字】 | 枇杷; 膜脂过氧化; 水杨酸; 保护酶 |
| 【摘要】 | [目的] 研究不同浓度水杨酸(SA)溶液对冷藏期枇杷膜脂过氧化及衰老的影响。[方法] 以“大五星”枇杷果实为试材, 分别用0.1、0.3、0.5 g/L的水杨酸(SA)溶液和清水(CK)浸果20 min, 果实风干后在4~8℃下贮藏20 d, 每隔5 d取样测定果实中丙二醛(MDA)含量及保护酶活性的变化。[结果] 贮藏20 d后, 0.1、0.3、0.5 g/L SA处理的枇杷果实MDA含量分别增加了31.30%、38.26%、49.57%, 均低于CK(53.04%)。SA处理后, 枇杷果实SOD活性的下降幅度小于CK, CAT活性的下降速度低于CK, POD活性低于CK, 其中, 0.1 g/L SA处理的效果最好。[结论] 0.1 g/L SA处理可明显提高冷藏期枇杷果实的SOD和CAT活性, 抑制POD活性上升, 降低MDA含量, 延缓果实衰老。 |
| 【附件】 |  PDF下载 PDF阅读器下载 |

关闭