

园艺园林科学

低温对贵妃枇杷采后果实品质的影响许玲¹, 余东^{1,2}, 许家辉^{1,2}, 魏秀清^{1,2}, 张丽梅¹, 郑少泉^{1,2}

福建省农业科学院果树研究所

收稿日期 2009-3-5 **修回日期** 2009-4-30 **网络版发布日期** 2009-7-20 **接受日期** 2009-7-6**摘要** 研究了低温条件对贵妃枇杷采后品质的影响。结果表明, 低温能显著抑制果实的失重, 延缓糖、酸含量的下降; 前期果实硬度下降, 后期上升; 采后各处理的可食率、可溶性固形物含量下降; 贵妃枇杷的适宜贮藏温度为6-8℃, 贮藏20-30d仍能保持较好的品质。**关键词** [低温](#) [贵妃枇杷](#) [果实品质](#)

分类号

DOI:

通讯作者:许玲 xuling789@tom.com**作者个人主页:**许玲¹;余东^{1;2};许家辉^{1;2};魏秀清^{1;2};张丽梅¹;郑少泉^{1;2}**扩展功能****本文信息**

- ▶ [Supporting info](#)
- ▶ [PDF\(571KB\)](#)
- ▶ [\[HTML全文\]\(0KB\)](#)
- ▶ [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](#)

相关信息

- ▶ [本刊中包含“低温”的相关文章](#)
- ▶ 本文作者相关文章

- [许玲](#)
- [余东](#)
- [许家辉](#)
- [魏秀清](#)
- [张丽梅](#)
- [郑少泉](#)
-