

鲜切果品保鲜技术及其生物学原理研究进展

Research advance in preservation technologies and biological principles for fresh cut fruits

投稿时间: 2004-8-17 最后修改时间: 2005-1-6

稿件编号: 20050638

中文关键词: 水果; 鲜切加工; 保鲜

英文关键词: fruit; fresh-cut processing; preservation

基金项目:

作者	单位
潘火斤	浙江大学生物系统工程与食品科学学院, 杭州 310029
茅林春	浙江大学生物系统工程与食品科学学院, 杭州 310029
阙斐	浙江大学生物系统工程与食品科学学院, 杭州 310029
方雪花	浙江大学生物系统工程与食品科学学院, 杭州 310029

摘要点击次数: 189

全文下载次数: 42

中文摘要:

鲜切加工过程使果实组织严重受伤, 造成生理紊乱、切面变色、组织变软和腐败微生物侵染, 因此, 鲜切果品的快速变质、货架寿命短是阻碍其商品化的最大障碍。本文针对鲜切果品的生理和生化变化特点, 总结出果品鲜切加工的关键生物技术, 目的是为鲜切果品产业化发展提供技术和理论依据。

英文摘要:

Fruit tissue is heavily damaged during fresh-cut processing, which induces a series of physiological disorders such as softening, browning and microbial infection. Rapid deterioration and short shelf-life are the major hurdle to the commercial marketing of fresh-cut fruit. This paper introduces physiological and biochemical characteristics and summarizes key biotechnologies for fresh-cut processed fruit to provide practical and theoretical basis for the development of fresh-cut fruit industry.

[查看全文](#)

[关闭](#)

[下载PDF阅读器](#)

您是第606958位访问者

主办单位: 中国农业工程学会 单位地址: 北京朝阳区麦子店街41号

服务热线: 010-65929451 传真: 010-65929451 邮编: 100026 Email: tcsae@tcsae.org

本系统由北京勤云科技发展有限公司设计