



南国植物宝库
花城科研园
地

站内搜索

请输入关键词

GO

科学研究

科研进展

获奖

论文

专著

专利

成果转化

您现在的位置: 首页>科学研究>科研进展

“一种番木瓜保鲜剂和番木瓜贮藏保鲜方法”获发明专利

2021-12-28 | 编辑: scbg | 【大 中 小】【打印】【关闭】

12月28日获悉, 由中科院华南植物园蒋跃明等科研人员完成的“一种番木瓜保鲜剂和番木瓜贮藏保鲜方法”获国家发明专利授权。

通过实验发现, 番木瓜果实经过二氯异氰尿酸钠处理后, 贮藏12天后, 对照组和处理组的好果率分别为44%和87%, 呼吸强度分别为 $23.78 \pm 1.95 \text{ CO}_2 \text{ mg}/(\text{kg} \cdot \text{s})$ 和 $10.81 \pm 0.35 \text{ CO}_2 \text{ mg}/(\text{kg} \cdot \text{s})$, 乙烯释放速率分别为 $0.411 \pm 0.020 \mu\text{mol}/(\text{L} \cdot \text{kg} \cdot \text{s})$ 和 $0.19 \pm 0.002 \mu\text{mol}/(\text{L} \cdot \text{kg} \cdot \text{s})$, 通过抑制番木瓜果实的呼吸和乙烯释放强度, 从而达到延缓衰老的目的。采用该发明的番木瓜贮藏保鲜方法, 能够有效延缓番木瓜成熟4-6天, 显著提高了番木瓜的经济价值。

