



科学研究

科研动态

科研成果

论文专著

科研成果

当前位置 > 网站首页 > 科学研究 > 科研成果 > 正文

高原夏菜采后处理与冷链物流技术

时间: 2021年04月08日 09:42 来源: 作者: 点击: 60

【字体: 小中大】



自主研制出了果菜、花菜、叶菜和茎菜等四类蔬菜的保鲜剂，系统研究和集成示范了高原夏菜采后处理、生理活性控制、抑菌防腐、环境温湿度和气体调控等现代蔬菜贮运保鲜技术，建立了高原夏菜汽车简易保温和火车冰保两大贮运技术应用体系。该成果获甘肃省科技进步二等奖。

上一篇: 苹果白兰地和苹果醋发酵生产技术

下一篇: 马铃薯抑芽防腐剂系列产品及配套设备、设施