

当前位置: 科技频道首页 >> 现代农业 >> 贮藏加工 >> 鲜食葡萄SO₂气体熏蒸洗涤贮藏保鲜设备研制

请输入查询关键词

科技频道

搜索

行业资讯

- 新疆特用玉米示范推广与加工利用
- 复合型生化秸秆颗粒饲料开发
- 优质蜜源基地建设和蜂产品开发
- 甜菜种子加工技术开发
- 高密度高蛋白防霉变饲草加工技术
- 加工番茄种植技术服务体系建设
- 加工番茄生产技术培训体系建设
- 棉种过量式稀硫酸脱绒设备
- 机采棉加工技术综合示范
- 红花种植、加工产业化开发

成果交流

鲜食葡萄SO₂气体熏蒸洗涤贮藏保鲜设备研制

关键词: 保鲜 熏蒸 鲜食葡萄

所属年份: 2002	成果类型: 应用技术
所处阶段: 中期阶段	成果体现形式: 新装备
知识产权形式:	项目合作方式: 其他
成果完成单位: 新疆皇朝果蔬发展有限公司	

成果摘要:

该项目依据市场的需求,设计制造出不同型号的保鲜设备,将新疆秋季盛果期的葡萄经0~1℃气调冷藏,并定期用SO₂气体熏蒸工艺技术处理后,保鲜3~5个月,从而使之在冬季供应市场,提高鲜葡萄的附加值。该项目的创新点有它可有效控制SO₂的用量和时间,工艺先进,对难以保鲜的新疆名优葡萄品种木纳格经近6个月的贮藏后,经专家认定葡萄符合国家卫生标准,口感与鲜葡萄相比变化不大,保鲜效果达到国内先进水平;该套设备与国外设备相比SO₂回收时间短,成本低;运行安全可靠,寿命长;完全国产。该项目研制开发符合国家产业政策,适应开发大西北的需要,具有广阔的前景和较大的经济。

成果完成人: 周树清;徐杰;吴锡安;文连生;唐玉文;李建芳

完整信息

推荐成果

- [浙江\(义乌\)果蔗星火特色产业...](#) 04-23
- [中国\(浙江\)蜂业星火特色产业...](#) 04-23
- [中国\(浙江\)海洋渔业产品精深...](#) 04-23
- [衢江区出口农产品加工星火特...](#) 04-23
- [大姜深加工产业化孵化技术开...](#) 04-23
- [山产品加工](#) 04-23
- [上海市有机食品生产和加工管...](#) 04-23
- [特种有机食品苜蓿芽菜工厂化生产](#) 04-23
- [优质粘玉米品种选育、栽培及...](#) 04-23

Google提供的广告

>> 信息发布