

当前位置: 科技频道首页 >> 节能减排 >> 农业节水与环保 >> 水果、蔬菜保鲜技术

请输入查询关键词

科技频道

搜索

水果、蔬菜保鲜技术

关键词: **保鲜技术** **蔬菜保鲜** **节能** **低温贮藏** **果蔬贮藏** **水果保鲜**

所属年份: 2005

成果类型: 应用技术

所处阶段:

成果体现形式:

知识产权形式:

项目合作方式:

成果完成单位: 中国科学院植物研究所

成果摘要:

水果、蔬菜贮藏保鲜技术的应用, 对于提高产品的经济效益, 保持水果蔬菜的品质具有重要意义, 中科院植物所对此项工作的研究已有二十余年的历史, 具备较深的理论基础与较高的技术水平, 并竭诚向社会各界提供先进的技术服务与技术指导, 同时承接各类水果和蔬菜的保鲜任务及简易农用节能型冷库等应用项目。水蜜桃保鲜技术: 保鲜35天, 口感、风味、色泽正常, 好果率96%以上, 100吨的冷库, 贮存桃子可增收15-20万元。杨梅保鲜6个月, 品质不变。荔枝保鲜6-8个月, 风味不变, 色泽鲜红, 损耗小于3%。苹果贮藏保鲜6个月, 其品质不变, 损耗小于3%, 保持鲜艳。青椒: 采前喷防腐保鲜剂, 在能降温的条件下, 保鲜贮藏45-60天。西红柿: 采用气调、保鲜剂综合新技术, 可保鲜45-60天。胡萝卜: 在冷库条件下, 应用气调、包装新技术, 可以贮藏4-5个月。葡萄: 采前喷药, 防止脱粒, 采后防腐, 可保鲜4-5个月。猕猴桃: 在冷库条件下, 采用小包装气调加保鲜剂综合新技术, 保鲜5-6个月。山楂: 采用小包装加气调、保鲜剂综合新技术, 保鲜贮藏5-6个月。另: 茄子、洋葱、土豆、蒜苗等农作物均适用于贮藏保鲜技术。技术水平: 具有国内先进水平。市场前景: 具有广阔的市场前景。合作方式: 技术转让、技术服务。关于技术转让、设计100-500吨冷库项目细则及保鲜指导等其他相关费用, 视不同情况而定。合作费用: 面议

成果完成人:

[完整信息](#)

行业资讯

- 玉米秸秆综合利用技术及其产...
- 酒精废醪液干化处理综合利用
- 土壤改良保水增效剂开发生产
- 5万亩人工生态育苇综合技术开发
- 畜禽粪便育蛆养殖技术
- 生物有机复合肥生产及应用
- 复合营养型秸秆饲料开发
- 利用城市污泥作缓释肥、植物...
- 以秸秆为原料制备农用保水剂...
- 西北特有籽瓜综合利用及绿色...

成果交流

推荐成果

- [小型潜水电泵降低能耗物耗的研究](#) 04-23
- [组合式猪场污水处理技术](#) 04-23
- [罗氏沼虾环保低能耗半封闭健...](#) 04-23
- [罗氏沼虾环保低能耗半封闭健...](#) 04-23
- [耐热防渗与保温的地热水蓄热技术](#) 04-23
- [畜禽规模化养殖场废弃物处理...](#) 04-23
- [绿霸--植物有机络合营养液的...](#) 04-23
- [规模化养殖场废弃物减量化排...](#) 04-23
- [城市污水污泥生产有机复合肥技术](#) 04-23

Google提供的广告

