

当前位置: 科技频道首页 >> 现代农业 >> 贮藏加工 >> 水果蔬菜贮藏保鲜技术

请输入查询关键词

科技频道

搜索

水果蔬菜贮藏保鲜技术

关键词: 贮藏 水果 蔬菜 食品保鲜

所属年份: 2001

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: 燕山大学

成果摘要:

该项目贮藏保鲜技术适用于苹果、梨等水果及青椒、番茄、胡萝卜等蔬菜的贮藏保鲜。该技术是根据不同的果蔬的生物学特性采取相应的科学方法。延缓果蔬的生物学特性采取相应的科学方法, 延缓果蔬的代谢过程, 延长其寿命, 延长贮存期, 且保持果实不变质, 风味正常。该技术是采用化学调法是0度-20度温度范围内贮藏保鲜果蔬, 在贮藏期保鲜其期间如苹果、梨可达7个月以上, 水果的硬度、水分、营养成分变化不大, 果实风味正常, 好果率达95%以上。该项技术无需特殊冷库, 在通风地窖、阴面房间、凉台等自然条件下创造简单易局环境即可, 投资少, 效果高, 采用技术贮藏期间保鲜效果及好率等指标均达到国内先进水平。经7-8年的实际应和进一步证实了该项技术的科学性、先进性和可靠性。采用该技术贮藏保鲜以苹果为例, 秋天(10月份)0.5元/元-0.7元/斤左右, 贮7个月左右可卖1.7元/斤-2.0元/斤左右, 平均经济效益很高, 技术操作简便, 易掌握, 该项技术不仅适用于单位、水果店、果农、也适用于个体户、个人家族及长途运输的贮藏保鲜。

成果完成人:

[完整信息](#)

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
 优质蜜源基地建设及蜂产品开发
 甜菜种子加工技术开发
 高密度高蛋白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

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