

当前位置: 科技频道首页 >> 现代农业 >> 贮藏加工 >> 水果、蔬菜和食品的控制气氛保存

请输入查询关键词

科技频道

搜索

## 水果、蔬菜和食品的控制气氛保存

关键词: [保存](#) [控制气氛](#) [果蔬保鲜](#) [气调贮藏](#) [食品保鲜](#)

所属年份: 2004

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: 大连理工大学

成果摘要:

一、技术简介: 水果、蔬菜从采摘到上市期间的保存以及食品的保存, 直接影响其成本和利润。采用气体膜分离和光催化等高新技术, 控制水果、蔬菜和食品等的保存空间或包装袋内的气氛, 如氧含量、水含量和乙烯含量等, 抑制其呼吸作用, 以及细菌的繁殖, 延长保质期。二、应用范围: 水果、蔬菜产地, 水果、蔬菜和食品分销商, 加工场等。三、生产条件: 有一定的化工技术人员, 一定的组装能力和较好的懂技术的销售人员。四、成本估算: 取决于生产规模和处理体系。五、规模与投资: 从几十万元至几千元均可, 取决于生产规模。六、市场与效益: 效益大于销售额的20%。七、提供技术的程度和合作方式: 技术合作, 针对不同体系需进行实验调优。

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

>> 信息发布