

当前位置: 科技频道首页 >> 现代农业 >> 贮藏加工 >> 鸭梨贮藏保鲜技术

请输入查询关键词

科技频道

搜索

### 鸭梨贮藏保鲜技术

关键词: **鸭梨 贮藏 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: 中国生物工程学会

成果摘要:

鸭梨是中国华北地区盛产的名贵水果之一。其品质细嫩、水分多、风味好,在国际市场上享有很高的声誉。但鸭梨贮存中一个最大的问题是黑心病的发生,使之大大降低商品价值。因而解决鸭梨黑心病是鸭梨贮存的关键问题。为保持鸭梨果肉的洁白及果皮的翠绿,入库温度一般较低(0℃左右),但直接送入低温库,常导致发生“早期黑心”(一般在入库后30-50天之内),而若将入库温度升高,则鸭梨果体易衰老而造成“后期黑心”(贮存到第二年2-3月时发生。为解决以上两种黑心病发生时的温度矛盾,采取了如下措施:从鸭梨采收时的感熟度、采收期和采前田间管理、入库前果实的降温处理及入库后的逐步降温措施,使贮存达5个月时,好果率在85%以上。另外,采前喷NN-二(甲基磷酸基)甘氨酸来防止鸭梨的黑皮和黑心,也能取得较好效果。

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