

当前位置: 科技频道首页 >> 现代农业 >> 贮藏加工 >> 杨梅贮运保鲜技术研究与应用

请输入查询关键词

科技频道

搜索

杨梅贮运保鲜技术研究与应用

关键词: 杨梅 贮运保鲜 低温贮藏

所属年份: 2004

成果类型: 应用技术

所处阶段: 中期阶段

成果体现形式: 新技术

知识产权形式:

项目合作方式: 技术入股;合作开发

成果完成单位: 浙江万里学院

成果摘要:

该项目为杨梅MAP保鲜技术研究与应用。研究提出了荸荠种杨梅贮藏RH75%时、东魁种杨梅RH85%时贮藏品质较好, MAP技术保鲜杨梅可达20天, -1摄氏度冰温贮藏杨梅可保鲜23天以上, 10摄氏度终温的真空预冷效果相对最好; 应用臭氧技术可降低杨梅贮藏中的腐果率, 贮前热处理技术有提高贮藏中杨梅果实TSS含量的作用, 延缓VC、果肉硬度等品质下降的速率, 采用天然高效杨梅复合保鲜剂A+B可大大降低果实的腐烂发霉, 延长杨梅的贮藏期; 经天然复合保鲜剂处理后的杨梅进行充气包装, 预冷后再泡摸箱内保温贮藏或运输48小时后, 无霉变, 颜色、气味变化不明显, 好果率达到85%以上。该研究较系统提出了有特色的整套适合产地使用的杨梅综合贮运保鲜技术。

成果完成人: 陆胜民;汪国云;孔凡春;范秀华;王家宏;柴春燕;郑梅甫;胡芳;林瑛影

[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