

首 页 成果 | 机构 | 登记 | 资讯 | 政策 | 统计 | 会展 | 我要技术 | 项目招商 | 广泛合作

科技频道 节能减排 | 海洋技术 | 环境保护 | 新药研发 | 新能源 | 新材料 | 现代农业 | 生物技术 | 军民两用 | IT技术

国科社区 博客 | 技术成果 | 学术论文 | 行业观察 | 科研心得 | 资料共享 | 时事评论 | 专题聚焦 | 国科论坛



现代农业 | 现代种植 | 健康养殖 | 绿色蔬果 | 水产渔业 | 贮藏加工 | 土肥植保 | 动物医学 | 农业工程与经营管理  
专题资讯

当前位置：科技频道首页 >> 现代农业 >> 贮藏加工 >> 亚热带特色水果（枇杷、杨梅）保鲜加工技术研究

请输入查询关键词

科技频道

搜索

## 亚热带特色水果（枇杷、杨梅）保鲜加工技术研究

关 键 词： 枇杷 保鲜 杨梅

所属年份： 2006

成果类型： 应用技术

所处阶段： 成熟应用阶段

成果体现形式： 新技术

知识产权形式：

项目合作方式： 产权转让;合作开发

成果完成单位： 福建省农业科学院果树研究所

成果摘要：

该技术成果的保鲜部分通过控制枇杷的适宜采收成熟度、贮藏温度和单位PE膜的适宜装果量，自发气调保鲜；其加工部分应用了酶工程技术、深层酿造技术，可提高枇杷、杨梅加工的出汁率和出酒率（可提高枇杷出汁率16个百分点左右），确定了枇杷果汁、枇杷杨梅果酒加工的技术参数。通过使用该技术生产的枇杷杨梅果酒，酒香浓郁、口感柔和、稳定性好，促进了农业增效、农民增收，社会效益显著。

成果完成人： 何志刚;李维新;林晓姿;吕峰;陆东和;郑志明;安建申;林青

[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

- |                                     |       |
|-------------------------------------|-------|
| · <a href="#">浙江(义乌)果蔗星火特色产业...</a> | 04-23 |
| · <a href="#">中国(浙江)蜂业星火特色产业...</a> | 04-23 |
| · <a href="#">中国(浙江)海洋渔业产品精深...</a> | 04-23 |
| · <a href="#">衢江区出口农产品加工星火特...</a>  | 04-23 |
| · <a href="#">大姜深加工产业化孵化技术开...</a>  | 04-23 |
| · <a href="#">山产品加工</a>             | 04-23 |
| · <a href="#">上海市有机食品生产和加工管...</a>  | 04-23 |
| · <a href="#">特种有机食品苜蓿芽菜工厂化生产</a>   | 04-23 |
| · <a href="#">优质粘玉米品种选育、栽培及...</a>  | 04-23 |

Google提供的广告

>> 信息发布

版权声明 | 关于我们 | 客户服务 | 联系我们 | 加盟合作 | 友情链接 | 站内导航 | 常见问题  
国家科技成果网

京ICP备07013945号