

园艺

二氧化氯对青椒采后生理和贮藏品质的影响

杜金华,傅茂润,李苗苗,夏伟

收稿日期 2005-9-14 修回日期 网络版发布日期 接受日期

**摘要** 【目的】研究二氧化氯(ClO<sub>2</sub>)对青椒的保鲜作用,为青椒的贮藏提供新方法。【方法】用二氧化氯气体(0、5、10、20、50 mg·L<sup>-1</sup>)处理青椒,研究二氧化氯对青椒采后生理和贮藏品质的影响。【结果】5、10、20、50 mg·L<sup>-1</sup>的ClO<sub>2</sub>处理对青椒的腐烂有明显的抑制作用,40 d时其腐烂率均小于对照的50%;其中50 mg L<sup>-1</sup>的处理对腐烂的抑制效果最明显,贮藏到30 d时才有腐烂发生,40 d只有对照的1/4。20、50 mg L<sup>-1</sup>ClO<sub>2</sub>可显著抑制青椒的呼吸(P<0.05),5、10 mg·L<sup>-1</sup>对呼吸的抑制作用不显著(P>0.05)。除50 mg·L<sup>-1</sup>外,5、10、20 mg L<sup>-1</sup>ClO<sub>2</sub>处理使MDA含量低于对照,但无显著差异(P>0.05)。5 mg·L<sup>-1</sup>的处理可以减缓青椒叶绿素的降解,10、20、50 mg·L<sup>-1</sup>的处理使青椒叶绿素含量低于对照,但无显著影响(P>0.05)。ClO<sub>2</sub>可保持青椒的营养成分,对青椒VC、可滴定酸和可溶性固形物含量有一定的保留作用;对青椒的风味无影响。【结论】二氧化氯可以有效延缓青椒的采后生理变化,保持青椒的品质。

**关键词** [青椒](#) [二氧化氯](#) [采后生理](#) [贮藏品质](#)

分类号

**DOI:**

通讯作者:

作者个人主页: [杜金华](#); [傅茂润](#); [李苗苗](#); [夏伟](#)

## 扩展功能

本文信息

- ▶ [Supporting info](#)
- ▶ [PDF\(272KB\)](#)
- ▶ [\[HTML全文\]\(0KB\)](#)
- ▶ [参考文献\[PDF\]](#)

▶ [参考文献](#)

服务与反馈

- ▶ [把本文推荐给朋友](#)
- ▶ [加入我的书架](#)
- ▶ [加入引用管理器](#)
- ▶ [引用本文](#)
- ▶ [Email Alert](#)
- ▶ [文章反馈](#)
- ▶ [浏览反馈信息](#)

相关信息

- ▶ [本刊中 包含“青椒”的 相关文章](#)

▶ 本文作者相关文章

- [杜金华](#)
- [傅茂润](#)
- [李苗苗](#)
- [夏伟](#)