

当前位置: 科技频道首页 >> 现代农业 >> 贮藏加工 >> 食用菌保鲜包装技术研究

请输入查询关键词

科技频道

搜索

食用菌保鲜包装技术研究

关键词: [包装](#) [保鲜剂](#) [食品保鲜](#) [食用菌类](#)

所属年份: 2002

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: 湖南工业大学

成果摘要:

该研究利用多种维生素与黄原胶制取营养保鲜剂,通过放电保鲜机产生臭氧和负离子进行杀菌,再结合PVC袋包装,保鲜平菇、金针菇、香菇等食用菌,保鲜期长,操作简单,成本低,是食用菌保鲜技术的一项突破,具有良好的推广应用前景。该研究历经近两年时间,其营养保鲜剂经过无数次试验,从50余种配方中优选试验而获得的。该保鲜剂无任何副作用。只要将该保鲜剂喷洒到食用菌表面,再用放电保鲜机进行处理15-20分钟,然后装入PVC袋中密封即可。这样便可很好地延长新鲜食用菌的后熟时间,减少乙烯产生,维持菇体于缓慢的、正常的生活活动。该技术可消除和抑制在包装贮藏中的各种青霉、干霉等杂菌,同时使鲜食用菌体内酶钝化,减少酶的活性,从而使鲜食用菌营养物质损耗和质变速度极大的减缓。该研究技术属一种跨学科的交叉技术,包容生物、物理、化学、包装工程等技术学科为一体。应用新的理论与方法使保鲜技术与理论得到了丰富与创新。该项目具有良好的经济效益和社会效益。据统计,中国目前鲜菇年产量已突破400万吨,占世界鲜菇总产量的60%以上。中国食用菌产量产值仅次于粮、棉、油、果、菜居第六位,超过了茶叶等经济作物,成为中国农业经济中的一项重要性产业。但中国鲜菇损失严重,每年因缺乏保鲜技术而损失率在20%以上。而国外发达国家的鲜菇保鲜技术十分先进,可使新鲜食用菌大量进入超市销售。因此,该技术的突破并推广,经济效益十分可观。该技术研究的成功,大大缩短了我国食用菌及果蔬保鲜包装技术与国际先进水平的差距。该技术使食用菌保鲜期延长很多(半个月还能很好地保质保鲜),成本每公斤菇保鲜成本不到0.2元钱。专家们一致认为,该技术属国内首创,达到了国内领先水平,建议拓展应用研究范围,尽早应用于生产。

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

>> 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