

当前位置: 科技频道首页 >> 现代农业 >> 贮藏加工 >> 柿子脱涩保脆长期保鲜综合配套技术

请输入查询关键词

科技频道

搜索

柿子脱涩保脆长期保鲜综合配套技术

关键词: **脱涩 柿 食品保鲜 水果加工**

所属年份: 2004

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: 其他

成果完成单位: 中国农业大学(东区)

成果摘要:

中国有悠久的柿子栽培历史。目前,中国的柿子产量约200万吨,占世界总产的70%。柿子曾经是北京第一大果品。即使现在,北京年产柿子约5万吨,在水果产量中占第四位。柿子营养丰富,果实中维生素C含量是苹果的2倍、葡萄的近10倍。每天吃一个柿子,能有效预防中老年人心脑血管疾病。中国的柿子基本是涩柿,脱涩后才能食用。由于柿子脱涩后极易变软,而现有的脱涩贮藏技术效果极不稳定,且缺乏技术规范 and 标准。用现有技术脱涩后,柿子即变软变黑,无法远销,所以市场上很难见到硬脆的柿子,人们只能吃软柿子或冻柿子,因此,脱涩保脆保鲜技术就成为限制柿子生产发展的重要因素。为了攻克以上技术难关,中国农业大学冷平教授早在日本留学期间,就开始收集并研究日本先进的柿子脱涩贮藏资料。于1999年正式开展柿子脱涩保脆和长期保鲜及其配套技术的攻关。该校专家经过几年的艰苦努力,终于取得突破性进展,研究出了柿子脱涩保脆、长期保鲜及其配套技术,并在柿产地进行了示范与推广,取得了良好效果。该项技术包括了柿子生产前期管理,采前、采中、采后、脱涩保脆、长期保鲜及相关设备的设计制作等系列配套技术,具体列举如下: 1.恒温下高浓度二氧化碳快速脱涩保脆技术; 2.干冰脱涩保脆技术; 3.乙醇脱涩保脆技术; 4.气调库长期保脆保鲜技术; 5.柿子生产管理及其采前、采中配套技术; 6.柿子脱涩多功能装置的设计与制作该套综合技术解决了当前柿子产业化进程中存在的技术难题,具有以下特点: 一、先进性。所提供的技术应用了当今柿子脱涩保脆保鲜研究领域的最新成果。所有技术全部量化到精确的、科学的指标,实现了实用技术的规范化。二、全面性。是一项综合配套的系列技术。它将为实现从生产前期管理直至脱涩保脆保鲜规范技术及至相应设备制作,这一产业化全过程提供技术支持。三、实用性。它可以转化为直接生产力,为果农服务、为消费者服务。该技术具有细致、简单易行的特点,便于用户掌握。

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 |

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