

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、长期保鲜技术

关键词: 柿子 脱涩 保鲜

所属年份: 2004

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: 中国农业大学(东区)

成果摘要:

该校经多年努力研制出该项新技术。该新技术解决了采用传统方法柿子脱涩后即变软、变黑,不宜贮存、运输的问题。

该技术通过中试、批量生产均获成功。应用该技术脱涩后使柿子保持新鲜、硬脆状态一周以上;保持柿子新鲜、硬脆2

~4个月,最长可达5个月,经处理后的柿子肉质更脆,风味更甜美。该技术既可集中大规模工厂化操作,也可分散小规模

脱涩,无污染,脱涩后属绿色食品。

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
- [优质粘玉米品种选育、栽培及...](#) 04-23

Google提供的广告

>> 信息发

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