

当前位置: 科技频道首页 >> 现代农业 >> 贮藏加工 >> 柿果采后脱涩保脆保鲜技术

请输入查询关键词

科技频道

搜索

## 柿果采后脱涩保脆保鲜技术

关键词: **脱涩 保脆 保鲜**

所属年份: **1993**

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: 河北农业大学

成果摘要:

提出了柿果硬质脱涩新方法-CO2动态脱涩, 提出并应用了对人体无任何毒副作用的柿果保脆剂(CMG), 首次提出柿子是有呼吸高峰跃变期的果实, 明确了柿果采后硬度的保持与涩味的脱除是两个有关以独立的观点, 该技术在国内处于领先水平。

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

>> 信息发布