

当前位置: 科技频道首页 >> 现代农业 >> 贮藏加工 >> 荔枝防止褐变保鲜技术

请输入查询关键词

科技频道

搜索

荔枝防止褐变保鲜技术

关键词: 荔枝 褐变 防止 食品保鲜

所属年份: 2001

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: 中国科学院植物研究所

成果摘要:

荔枝属于热带水果,采收正值高温多雨季节,容易褐变腐烂。该项成果采用控制成熟度和采收技术以达保鲜的目的。采收后应用保色剂,在常温下可使荔枝贮运5-7天,其颜色仍保持鲜红,在冷库可贮存30天,低温速冻可贮存8-10个月,置于货架24小时仍保持鲜红。该成果与国内同类项目相比,保色技术处于先进水平。经济效益估算:应用该技术可初步解决荔枝由产地向国内各大城市运输过程中果皮的褐变问题。该项技术已在广东东莞推广应用。实际应用表明,该技术可使每公斤荔枝增收2-3元,经济效益明显。转让技术,提供荔枝防爆变保鲜技术资料,培训技术人员等服务。

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