

当前位置: 科技频道首页 >> 现代农业 >> 贮藏加工 >> 荔枝贮运保鲜工程技术

请输入查询关键词

科技频道

搜索

## 荔枝贮运保鲜工程技术

关键词: 荔枝 保鲜 贮运

所属年份: 1999

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: 华南农业大学

成果摘要:

该技术包括荔枝采前的病虫害防治, 采收成熟度的确定, 采后保鲜级处理以及包装、预冷、贮藏、运输、市场销售等环节, 将荔枝采前采后贮运保鲜技术组装配套, 制定出荔枝低温贮运保鲜综合技术规程。在适宜温度条件下, 荔枝保鲜期30~40天, 好果率90%以上, 常温货架寿命2天, 果实基本保持原有的色泽和风味。目前已建成300吨的荔枝贮藏保鲜库。该技术设计合理, 数据可靠, 先进可行。针对我国荔枝生产以农民个体经营为主的生产体系, 该项目将先进技术贯彻到“公司+农户”产供销一体化的产业化体系, 有效地将技术转化为生产力, 对荔枝生产持续发展, 促进出口内销有重要意义。

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