

当前位置: 科技频道首页 >> 现代农业 >> 贮藏加工 >> 茭白、葡萄、甜玉米的贮运保鲜技术

请输入查询关键词

科技频道

搜索

茭白、葡萄、甜玉米的贮运保鲜技术

关键词: 茭白 甜玉米 贮运保鲜 葡萄 冷藏 气调

所属年份: 2003

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: 中国科学院上海生命科学研究院植物生理生态研究所

成果摘要:

果品蔬菜是人们日常生活中不可缺少的副食品, 果蔬的生产与采后贮运保鲜决定着果蔬市场供应。由于果蔬生产季节性强, 易腐烂, 经常造成十分严重的损失, 因此果蔬采后贮运保鲜和加工十分重要。此外, 还有均衡市场供应, 提高商品附加值, 减少投入, 增加就业, 减少环境污染等效应。该项目根据茭白、葡萄与甜玉米的采后生理特点, 应用相应的冷藏温度、防腐保鲜剂、气调措施和包装技术, 达到延长市场供应时间的目的。采用该项技术茭白可保鲜1~3个月, 甜玉米保鲜6个月。该技术属于应用开发型技术(贮藏量万斤以上), 其经济效益单以上海市青浦产的茭白为例, 采收季节时每斤仅售0.1~0.2元/斤, 过季节后可售到2.0元/斤以上, 所用的保鲜费用仅0.1~0.2元/斤, 有显著的经济效应和社会效益。合作方式: 面议。

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