

当前位置: 科技频道首页 >> 现代农业 >> 贮藏加工 >> 脐橙贮藏保鲜技术

请输入查询关键词

科技频道

搜索

### 脐橙贮藏保鲜技术

关键词: 贮藏 脐橙 食品保鲜

所属年份: 2000

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: 江西省农业科学院园艺研究所

成果摘要:

该技术主要指标: 不同防腐剂贮藏效果, 以25%戴挫霉1000ppm效果最好。脐橙果实贮藏90天, 平均好果率为94.77%; 贮藏120天, 平均好果率为93.54%。不同果蜡浓度和打蜡时间贮藏效果, 采后三天内药剂消毒、打蜡时间以采后第6-7天贮藏效果最好, 果蜡以“全天然果蔬保鲜涂料”贮藏效果最好, 果蜡浓度1:4和1:3均好。不同包装材料贮藏效果: 内包装以单果薄腊包装最好; 外包装以塑料箱最好。综合推广应用以上技术, 即脐橙果实第1-3天用25%戴挫霉1000ppm防腐, 第6-7天用果蜡“全天然果蔬保鲜涂料”1:4或1:3处理, 蜡液晾干后用单果薄膜包装放置塑料箱等箱内, 贮藏90-120天, 好果率90%-85%。

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