

当前位置: 科技频道首页 >> 现代农业 >> 贮藏加工 >> 甘蔗保鲜加工技术

请输入查询关键词

科技频道

搜索

甘蔗保鲜加工技术

关键词: 甘蔗 小包装去皮甘蔗 甘蔗包装 加工

所属年份: 2005

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: 浙江大学

成果摘要:

我国不少地方的城乡居民喜食甘蔗。甘蔗皮质坚硬,在食用前必须用专用的刨刀削皮、去梢、去根。甘蔗的可食部分只是其汁液,只占甘蔗总量的30%左右,不少的消费者在食用甘蔗时随地乱吐残渣。因此,在甘蔗上市季节,甘蔗废弃物污染环境的现象比较严重。为此,已有越来越多的城市明令禁止甘蔗进城销售。甘蔗的采收期集中在秋冬,到次年春天由于发芽和腐烂而造成的损失也十分严重。如何最大限度地减少上市甘蔗的废弃物,便于消费者(尤其是城市消费者)的购买和食用,同时最大限度地延长甘蔗的上市时间,已成为鲜食甘蔗(果蔗)生产经营中急待解决的难题。本项目针对上述问题,经过有关人员的研究,在基本掌握了甘蔗采后变质规律和保鲜措施的基础上,开发出"小包装去皮甘蔗",其保鲜期达到20天左右,市场试销情况良好,受到了上海、杭州等大中城市居民的欢迎。该项技术在国内外尚属首创。主要技术性能或技术指标: 1.产品主要是真空小包装去皮甘蔗; 2.外观鲜嫩,口味甘爽; 3.产品保质期在适宜低温下为20天左右; 4.产品品质符合企业标准; 5.原料甘蔗保鲜期约4个月。应用领域及市场前景: 1.比较适合于甘蔗主产地的食品加工企业; 2.产品适于大中城市的超市冷柜销售,也适于各酒店消费和单位职工的福利产品; 3.1998年冬和1999年春的试销情况良好,市场前景看好。

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
- [生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

