

当前位置: 科技频道首页 >> 现代农业 >> 贮藏加工 >> 果蔬保鲜新技术推广

请输入查询关键词

科技频道

搜索

果蔬保鲜新技术推广

关键词: 果蔬保鲜 农业产业化模式 产业化

所属年份: 2003

成果类型: 应用技术

所处阶段: 成熟应用阶段

成果体现形式: 新技术

知识产权形式: 发明专利

项目合作方式: 其他

成果完成单位: 国家农产品保鲜工程技术研究中心(天津)

成果摘要:

主要内容: (1)工程化方面: 主要开发冷库与设备、MAP保鲜膜和无公害保鲜剂等技术与产品。(2)推广模式: 建立了“微型保鲜冷库+MAP+无公害保鲜剂”的工程化产地保鲜模式,“公司+微型保鲜冷库+农户”的推广模式和技术整合模型。(3)信息化方面: 创立了技术数字化市场决策、预策、控制、优选等专家系统与网络。项目意义: 针对当前农业生产体制,建立适于农村经济、市场机制的果蔬产地保鲜工程化配套技术和信息化推广网络,使国内外最新技术吸纳→筛选→组装→集成→孵化→工程化→标准化,再以农户为核心,实现果蔬保鲜减损、保值、增值。主要发现发明及创新点: ①开发出冷库、保鲜膜、保鲜剂新产品,建立了“微型保鲜冷库+MAP+无公害保鲜剂”的工程化技术模式,并由此带动中国现阶段产地保鲜方式的变革。②研究出核心技术组合模式、“515”产业化模式、母子管理模式、蝎式整合模型,并通过“农户+微型保鲜冷库+公司”的推广模式,推动产地保鲜产业化。③以保鲜技术的数字化市场决策、预策、控制、优选等专家系统与网络,建立产地保鲜信息化技术体系。取得的成效: 该技术已在全国26个省、天津12个区县和缅甸等推广微型保鲜冷库1836座、辐射全国15620座、保鲜膜1230万条、保鲜剂6亿包,获直接经济效益1040万元,新增社会经济效益1.3亿元,南北方果蔬20多种,总贮量7.9万吨。取得省级科技进步奖4项,国家、省级荣誉奖6项,国家级新产品2项,专利12项(6项国际、国内金奖),核心期刊论文27篇(部)。

成果完成人: 李喜宏;陈丽;许向路;胡云峰;修德仁;关文强;成国祥;冯晓元

[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
- [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

