

研究简报

一氧化氮熏蒸对延长草莓货架期的影响

李卫琼¹, 李自强¹, 吴增程²

1. 云南农业职业技术学院, 云南 昆明 650031; 2. 云南省曲靖市畜牧局, 云南 曲靖 655000

收稿日期 2007-11-9 修回日期 网络版发布日期 接受日期

摘要 草莓属高档水果, 但采后货架期短, 严重影响草莓的品质和价值。为此开展了不同浓度一氧化氮(NO), 不同处理时间对延长草莓货架期的影响研究。结果显示, 一氧化氮对延长草莓货架期具有显著作用, 具体为: 一氧化氮(下同)浓度5~10 μ L/L, 处理2h对延长货架期效果最显著。同时对结果在商业上的应用也进行了探讨。

关键词 [草莓](#); [一氧化氮](#); [货架期](#); [熏蒸](#)

分类号 [TS 255.3](#)

DOI:

通讯作者:

作者个人主页: [李卫琼¹](#); [李自强¹](#); [吴增程²](#)

扩展功能

本文信息

▶ [Supporting info](#)

▶ [PDF\(453KB\)](#)

▶ [\[HTML全文\]\(0KB\)](#)

▶ [参考文献\[PDF\]](#)

▶ [参考文献](#)

服务与反馈

▶ [把本文推荐给朋友](#)

▶ [加入我的书架](#)

▶ [加入引用管理器](#)

▶ [引用本文](#)

▶ [Email Alert](#)

▶ [文章反馈](#)

▶ [浏览反馈信息](#)

相关信息

▶ [本刊中包含“草莓; 一氧化氮; 货架期; 熏蒸”的相关文章](#)

▶ 本文作者相关文章

· [李卫琼](#)

· [李自强](#)

· [吴增程](#)