

食品科学

主成分分析法在李果实贮藏特性分析中的应用

李鹏霞, 胡花丽, 王 炜, 王毓宁

1. 江苏省农科院
- 2.

收稿日期 2008-12-19 修回日期 2009-2-26 网络版发布日期 2009-4-5 接受日期 2009-4-3

摘要 本文利用主成分分析法, 对李果实采后贮藏过程中八个指标的变化进行统计分析。结果表明: 原始的指标可划分为四个主成分因子。第一、二、三和四主成分因子的贡献率分别为52.774%、23.154%、15.025%、7.987%, 累计贡献率为98.941%。构建的综合评价模型表明, 贮藏0d至4d期间, 李果实进行的是后熟过程, 这一期间果实的品质较好; 贮藏4d至10d, 果实进入衰老阶段, 至贮藏10d时, 果实失去价值。

关键词 [主成分分析](#) [贮藏特性](#) [李果实](#)

分类号 [TS255.3](#)

DOI:

对应的英文版文章: [2008-1477](#)

通讯作者:

胡花丽 huhuali203@163.com

作者个人主页:

李鹏霞; 胡花丽; 王 炜; 王毓宁

扩展功能

本文信息

- ▶ [Supporting info](#)
- ▶ [PDF](#) (569KB)
- ▶ [\[HTML全文\]](#) (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“主成分分析”的 相关文章](#)
- ▶ 本文作者相关文章
 - [李鹏霞](#)
 - [胡花丽](#)
 - [王 炜](#)
 - [王毓宁](#)