

【作者】	黄凯, 袁德保, 韩忠
【单位】	广西工业职业技术学院, 广西南宁
【卷号】	36
【发表年份】	2008
【发表刊期】	23
【发表页码】	9858-9860, 9960
【关键字】	鲜食核桃; 干制核桃; 贮藏; 生理生化
【摘要】	<p>[目的] 为鲜食核桃的贮藏保鲜提供依据。[方法] 以西林2号核桃为试材, 分析、比较鲜食核桃和干制核桃(对照)在0℃、0.03 mm聚乙烯袋包装条件下贮藏时的生理生化变化。[结果] 在贮藏过程中, 鲜食核桃的呼吸强度整体呈下降趋势, 且远大于对照 ( <math>P &lt; 0.01</math> ); SOD活性呈先增大后减小趋势; MDA含量先增大而后较稳定; 过氧化氢酶活性先下降, 在贮藏至45 d时急剧上升, 然后缓慢下降; 细胞膜透性增大; 脂肪酶活性先上升后下降, 最后趋于平缓; 脂肪氧合酶活性先增大后减小, 之后又有上升趋势。随着贮藏时间的延长, 鲜食核桃油脂酸值增大, 过氧化值先增大后减小, 碘价减小。[结论] 从各生理生化指标来看, 鲜食核桃不耐贮藏。</p>
【附件】	 PDF下载 <input type="button" value="PDF阅读器下载"/>

关闭