

【作者】	杨薇, 谭自力
【单位】	安康学院农学系, 陕西安康
【卷号】	36
【发表年份】	2008
【发表刊期】	28
【发表页码】	12492 - 12493
【关键字】	芒果; 低温; 贮藏保鲜
【摘要】	<p>[目的] 为芒果的长途运输和贮藏保鲜提供依据。[方法] 用扑海因、甲基托布津、施保功和自制保鲜剂浸泡红象牙芒果果实, 然后分别置于8、11、14℃贮藏, 研究芒果最适宜的贮藏保鲜技术。[结果] 红象牙芒果的最适贮藏温度为11℃, 最佳药剂为自制保鲜剂, 保鲜期可达50 d左右, 腐烂指数为6.67, 远低于其他处理。随着贮藏时间的延长, 芒果的失重率增加, 果实硬度下降。较低的贮藏温度更能有效延缓果实硬度下降的速度和幅度, 延长贮藏期。8、11、14℃低温处理可以有效推迟芒果呼吸高峰到达的时间, 且随着温度的降低, 呼吸高峰到达的时间后移, 峰值降低。[结论] 红象牙芒果的最佳贮藏条件为: 贮藏温度11℃, 浸果药剂是自制保鲜剂。</p>
【附件】	 PDF下载 PDF阅读器下载

关闭