

【作者】	王大平
【单位】	重庆文理学院生命科学与技术学院, 重庆
【卷号】	36
【发表年份】	2008
【发表刊期】	32
【发表页码】	14290-14291, 14294
【关键字】	番茄; 壳聚糖涂膜; 贮藏; 品质
【摘要】	<p>[目的] 研究壳聚糖对番茄果实贮藏期品质的影响, 旨在为番茄果实采后贮藏提供理论依据。[方法] 以番茄为试材, 采用浓度 0.5%、1.0%、1.5%、2.0%壳聚糖 (CTS) 溶液浸泡1 min, 在室温 (10~15 ℃) 下贮藏 20 d, 每5 d测定1次各项生理指标。[结果] 结果表明: 与清水处理相比, 浓度1.0% 和1.5% CTS处理明显降低果实的失重率和腐烂率, 延缓果实贮藏后期可溶性固形物、可滴定酸含量的降低, 增加Vc的含量。[结论] 适合的CTS浓度可以保持果实较好的硬度, 提高番茄果实贮藏品质。</p>
【附件】	 PDF下载 PDF阅读器下载

关闭