

食品科学

## 不同类型早熟桃、油桃采后贮藏效果研究

牛良, 王志强, 刘淑娥, 宋银花

中国农业科学院郑州果树研究所

收稿日期 2008-12-22 修回日期 2009-3-31 网络版发布日期 2009-7-5 接受日期 2009-6-24

**摘要** 采用不同肉质类型的桃、油桃果实为材料, 对采后低温和自发气调包装等对果实硬度、失重和SSC含量等的变化进行了研究, 结果表明: (1)不同类型桃、油桃采后果实硬度变化差异较大, 常温下24-30和中桃2号果实硬度下降较慢, 而中油桃5号、10号较快, 在冷库低温条件下, 24-30、中油桃5号和中油桃10号两周后硬度出现迅速下降, 而曙光和中桃2号在贮藏后即迅速下降, 带皮硬度与去皮硬度之间有一定差异, 但变化趋势基本一致; (2)MA包装能有效地延缓采后桃、油桃果实硬度的降低, 在常温及低温条件下均是如此, 不同肉质类型间差异明显, 曙光和中桃2号非常敏感, 而中油桃10号则不太敏感, 即MA包装对其果实硬度降低的延缓没有其它品种明显; (3)采后桃、油桃果实的SSC含量均有一定的降低, 低温下该过程较慢, MA包装在常温下有加剧SSC下降的趋势, 低温下则不明显, 这可能与常温下采后立即进行MA包装不利于“田间热”及呼吸热的及时散发而加剧呼吸有关。(4)桃、油桃采后果实失重明显, 低温有助于大大减缓贮藏桃、油桃的失重, 常温下1天的失重相当于低温条件下1周的失重, 不同类型品种表现有一定差异, 常温下曙光失重较慢, 而冷库低温条件下中桃2号失重要快于曙光和中油桃10号。

## 关键词

关键词: 桃; 贮藏; 肉质; 硬度

分类号 S609+.3

DOI:

## 通讯作者:

牛良 [niucn@126.com](mailto:niucn@126.com)

作者个人主页:

牛良; 王志强; 刘淑娥; 宋银花

## 扩展功能

## 本文信息

- ▶ [Supporting info](#)
- ▶ [PDF\(734KB\)](#)
- ▶ [\[HTML全文\]\(0KB\)](#)
- ▶ [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](#)

## 相关信息

- ▶ [本刊中 包含 “](#)

关键词: [桃](#); [贮藏](#); [肉质](#); [硬度](#)

## ” 的 相关文章

- ▶ 本文作者相关文章

- [牛良](#)
- [王志强](#)
- [刘淑娥](#)
- [宋银花](#)