

食品科学

低温贮藏对木洞杨梅采后生理与贮藏特性的影响

谢培荣, 黄志乾, 欧阳菊英

怀化职业技术学院

摘要:

以木洞杨梅为试材,研究了不同的贮藏温度对木洞杨梅贮藏效果和生理变化的影响。设置不同的贮藏温度0±0.5℃、2±0.5℃、5±0.5℃和24~28℃,测定果实贮藏期间的呼吸强度、相对电导率、丙二醛(MDA)、可溶性固形物(TSS)、可滴定酸(TA)及Vc等各项生理生化品质指标。结果表明:2±0.5℃贮藏与0±0.5℃、5±0.5℃和24~28℃相比,能较好保持木洞杨梅果实TSS和TA的含量,明显抑制果实贮藏过程中呼吸强度的增加,延缓果实膜脂过氧化物的发生,表现出较好的贮藏效果。木洞杨梅较适宜的贮藏温度为2±0.5℃。

关键词: 木洞杨梅 贮藏温度 保鲜 采后生理 贮藏特性

Effects of Low Temperature Storage on Postharvest Physiology and Storage Property of Mudong Red Bayberry

Abstract:

Experiment was conducted with Mudong Red Bayberry. The effects of different temperature on storage quality and physiological changes of Mudong Red Bayberry fruits during storage were investigated.Changes in respiration rate,relative leakage rate, MDA content, total soluble solids (TSS),titratable acidity(TA) and Vitamin C of Mudong Red Bayberry were investigated at 0±0.5℃、2±0.5℃、5±0.5℃和24~28℃.The results indicated that compared with 0±0.5℃、5±0.5℃和24~28℃, storage temperature at 2±0.5℃ could maintain contents of total soluble solids and titratable acidity,inhibit the respiration rate and alleviate membrane lipid peroxide.The experiment proved that optimal storage temperature of Mudong Red Bayberry was 2±0.5℃.

Keywords: Mudong Red Bayberry Storage temperature Fresh keeping Postharvest physiology Storage property

收稿日期 2009-04-27 修回日期 2009-05-16 网络版发布日期 2009-09-20

DOI:

基金项目:

湖南省财政厅重点资助项目

通讯作者: 谢培荣

作者简介:

作者Email: xiepeirong@163.com

参考文献:

本刊中的类似文章

1. 谢培荣, 马小华, 欧阳菊英. 采前钙处理对木洞杨梅果实采后品质和延缓衰老的影响[J]. 中国农学通报, 2009,25(07): 82-85

文章评论

扩展功能

本文信息

- ▶ Supporting info
- ▶ PDF(661KB)
- ▶ [HTML全文]
- ▶ 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

本文关键词相关文章

- ▶ 木洞杨梅
- ▶ 贮藏温度
- ▶ 保鲜
- ▶ 采后生理
- ▶ 贮藏特性

本文作者相关文章

- ▶ 谢培荣

PubMed

- ▶ Article by Xie,P.R

反馈人	<input type="text"/>	邮箱地址	<input type="text"/>
反馈标题	<input type="text"/>	验证码	<input type="text" value="5212"/>
反馈内容	<input type="text"/>		