

【作者】	张婷, 车凤斌, 李萍, 吾尔尼沙·卡得尔, 胡柏文
【单位】	新疆农业科学院园艺作物研究所, 新疆乌鲁木齐
【卷号】	37
【发表年份】	2009
【发表刊期】	30
【发表页码】	14566-14568
【关键字】	库尔勒香梨; 气调指标; 贮藏质量
【摘要】	<p>[目的] 探讨保持库尔勒香梨贮藏质量的气调贮藏条件。[方法] 挑选大小一致、无病虫害、无机械伤的库尔勒香梨为试材, 设置9个具有不同气体体积分数的气调处理(4% O<sub>2</sub>+2%CO<sub>2</sub>、5% O<sub>2</sub>+2%CO<sub>2</sub>、6% O<sub>2</sub>+2%CO<sub>2</sub>、4% O<sub>2</sub>+3%CO<sub>2</sub>、5% O<sub>2</sub>+3%CO<sub>2</sub>、6% O<sub>2</sub>+3%CO<sub>2</sub>、4% O<sub>2</sub>+4%CO<sub>2</sub>、5% O<sub>2</sub>+4%CO<sub>2</sub>、6% O<sub>2</sub>+4%CO<sub>2</sub>)和1个对照处理(21% O<sub>2</sub>+0%CO<sub>2</sub>), 研究-1℃条件下, 各处理对库尔勒香梨果实硬度、可滴定酸、呼吸强度、果皮叶绿素含量、果实维生素C含量及果肉组织中相对电导率的影响。[结果] 适当降低O<sub>2</sub>浓度可以减缓库尔勒香梨果实硬度和可滴定酸含量的下降、降低果实的呼吸强度、延缓果皮叶绿素和果实维生素C的降解、抑制果肉组织中相对电导率的上升。适宜的贮藏参数是: 气体成分为5% O<sub>2</sub>+4%CO<sub>2</sub>和4% O<sub>2</sub>+3%CO<sub>2</sub>, 贮藏温度为-1℃; 相对湿度为90%~95%。[结论] 适当降低O<sub>2</sub>浓度对保持库尔勒香梨的贮藏质量比较有利。</p>
【附件】	 PDF下载 <a href="#">PDF阅读器下载</a>

关闭