

【作者】	杨卫东, 李江阔, 张平, 孙希生
【单位】	天津市农业科学院, 天津
【卷号】	37
【发表年份】	2009
【发表刊期】	33
【发表页码】	16738-16740
【关键字】	南果梨; 1-MCP; 预熟; 生理; 货架品质
【摘要】	<p>[目的] 研究1-MCP处理对贮前不同预熟度南果梨贮后生理及货架品质变化规律的影响。[方法] 以南果梨为试材, 采收后用1 0 μl/L 1-MCP在室温(20~25 ℃)下处理18 h, 将经1-MCP处理过的果实贮前分别进行0、5、10 d的预熟处理, 研究1-MCP处理对冷藏后货架期间的不同预熟度南果梨生理和贮藏品质变化规律的影响。[结果] 1-MCP处理显著地降低了南果梨果实呼吸强度与内源乙烯生成量, 抑制果实硬度的下降, 延缓了果皮转色, 有利于果柄保鲜, 抵制果实腐烂率、果心褐变的发生, 还明显地延长果实贮后货架期。1-MCP处理对贮前预熟5 d处理的果实各项指标均好于预熟10 d处理的果实。[结论] 采用1-MCP处理南果梨果实, 贮前预熟5 d的果实适于长期贮藏; 贮前预熟10 d的果实适宜中短期贮藏。</p>
【附件】	 PDF下载 <input type="button" value="PDF阅读器下载"/>

关闭