

无栏目

黄花梨果实采后不同处理的贮藏效果及其生理基础研究

窦世娟,陈昆松,吕均良,郑金土

浙江大学果实分子生理与生物技术实验室

收稿日期 修回日期 网络版发布日期 接受日期

摘要 研究了不同贮藏温度和不同聚乙烯薄膜袋包装处理对黄花梨果实贮藏效果的影响及其生理基础。试验结果表明,在 2 0℃下,LOX活性、O₂⁻水平、AOS活性、ACC合成酶活性、ACC含量、ACC氧化酶活性及乙烯的生成,均呈峰形变化;1℃处理可抑制LOX、AOS、ACC合成酶、ACC氧化酶的活性和O₂⁻、ACC的积累,抑制贮藏果实的乙烯合成,减轻果肉发绵和果实腐烂。1℃下贮藏的果实,若结合不同聚乙烯薄膜袋(PEF1和PEF2)小包装,可以进一步降低果肉发绵率和果实腐烂率,保持果实新鲜度;当果实经过贮藏一段时间后,转移到2 0℃货架期时,PEF1和PEF2对果实成熟衰老各个相关因子均有不同程度的抑制效应,以贮藏6 0d后的货架期最为明显,同时维持了较高的果实硬度,对硬度的影响随着贮藏时间的延长愈加明显,PEF1和PEF2之间的处理效果无显著差异。低温冷藏黄花梨果实可以获得良好的贮藏效果,贮藏期以2个月左右为好,若结合聚乙烯薄膜袋小包装,可以延长贮藏期至3个月左右

关键词 [黄花梨](#) [聚乙烯薄膜袋包装](#) [贮藏效果](#) [生理基础](#)

分类号

DOI:

通讯作者:

作者个人主页: [窦世娟](#); [陈昆松](#); [吕均良](#); [郑金土](#)

扩展功能

本文信息

▶ [Supporting info](#)

▶ [PDF\(247KB\)](#)

▶ [\[HTML全文\]\(0KB\)](#)

▶ [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“黄花梨”的相关文章](#)

▶ 本文作者相关文章

· [窦世娟](#)

· [陈昆松](#)

· [吕均良](#)

· [郑金土](#)