

无栏目

猕猴桃采后果实冷藏与货架期脂氧合酶活性和乙烯生成的变化

许文平,陈昆松,徐昌杰,张上隆

浙江大学果实分子生理与生物技术实验室/农业部园艺植物生长发育与生物技术重点开放实验室

收稿日期 修回日期 网络版发布日期 接受日期

**摘要** 以布鲁诺美味猕猴桃果实为材料,研究冷藏和货架期间脂氧合酶(LOX)活性和乙烯合成的变化及其相互关系。结果显示,果实冷藏期间的LOX活性被显著抑制,自由基生成减少,ACC积累延缓,ACC氧化酶活性降低,乙烯释放量很低,果实维持较高的硬度;当冷藏果实转入20℃货架期,上述效应迅速被逆转,表现为LOX活性增加,ACC含量上升,乙烯合成增加,果实进入后熟软化。货架期间果实的后熟软化进程随着冷藏时间的延长而加快。

**关键词** [猕猴桃](#) [果实](#) [后熟](#) [货架期](#) [LOX](#) [乙烯](#)

分类号

**DOI:**

通讯作者:

作者个人主页: 许文平;陈昆松;徐昌杰;张上隆

### 扩展功能

本文信息

▶ [Supporting info](#)

▶ [PDF](#) (324KB)

▶ [\[HTML全文\]](#) (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“猕猴桃”的相关文章](#)

▶ 本文作者相关文章

· [许文平](#)

· [陈昆松](#)

· [徐昌杰](#)

· [张上隆](#)