

园艺园林科学

黄金梨贮藏过程中香气成分的变化

王少敏, 薛培生, 魏树伟, 王宏伟

- 1. 山东省果树研究所
- 2.

摘要:

静态顶空(SHS)和气相色谱-质谱连用(GC-MS)技术, 分析了黄金梨0℃贮藏时果实芳香物质的变化。结果表明, 黄金梨在贮藏过程中检测到6类139种芳香物质, 其中, 贮藏0d(采收)时, 套袋果实中含48种芳香物质、对照74种; 当0℃贮藏60天时, 套袋果实中含41种、对照31种。贮藏过程中套袋处理与对照间香气成分种类和含量均存在差异, 套同种纸袋不同贮藏时期的香气成分和含量也存在差异。

关键词: 黄金梨 套袋 贮藏 香气 GC-MS

Effect of Bagging on the Content of Aromatic Substances of Whangkeumbae pear In Storage

Abstract:

The aromatic substances in the fruit of Whangkeumbae pear in storage were determined by using headspace solid phase microextraction and GC-MS. The results showed that 139 kinds of aromatic substances were detected. After 0 day, 48 kinds in bagging fruit, 74 kinds in CK. After 60 days at 0℃, 41 kinds in bagging fruit, 31 kinds in CK. There were difference between kinds and content of aromatic substances for bagging pear fruit and CK in storage, and there were also difference in different storage time for bagging fruit.

Keywords:

收稿日期 2009-07-06 修回日期 2009-07-21 网络版发布日期 2009-12-20

DOI:

基金项目:

通讯作者: 王少敏

作者简介:

作者Email: sdipwsm@163.com

参考文献:

本刊中的类似文章

- 1. 薛晓敏, 张玉星, 王金政, 张安宁. 黄金梨果实发育过程中主要营养成分的变化[J]. 中国农学通报, 2006, 22(9): 321-321
- 2. 胡静静 赵静 沈向. 黄金梨雄性不育的细胞学研究[J]. 中国农学通报, 2010, 26(1月份02): 185-188
- 3. 王志华, 王文辉, 丁丹丹, 姜云斌, 夏玉静, 佟伟, 贾晓辉, 张志云. 贮藏温度对黄金梨品质和相关生理指标

扩展功能

本文信息

- Supporting info
- PDF(480KB)
- [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

- 黄金梨
- 套袋
- 贮藏
- 香气
- GC-MS

本文作者相关文章

- 王少敏
- 薛培生
- 魏树伟
- 王宏伟

PubMed

- Article by Yu, S.M
- Article by Xue, P.S
- Article by Wei, S.W
- Article by Yu, H.W

