

无栏目

不同气体成分对甜樱桃果实采后生理及品质的影响

姜爱丽,田世平,徐勇,汪沂,范青

中国科学院植物研究所

收稿日期 修回日期 网络版发布日期 接受日期

摘要 研究了甜樱桃 (*Prunus avium* L.) 品种“红灯”在气调 (CA, controlled atmosphere)、自发气调 (MA, modified atmosphere) 和普通冷藏 (CK) 条件下果实的生理变化、褐变指数、风味品质和耐藏性。结果表明,与CK相比,CA和MA贮藏均能有效地减少果实腐烂和褐变,保持果实硬度和颜色,降低果肉中乙烯和乙醇含量,抑制多酚氧化酶和过氧化物酶的活性,减慢丙二醛含量上升的速率。但是,甜樱桃果实在CA条件下的贮藏效果明显地好于MA,贮藏时间是MA的1.5~2倍。在CA贮藏中又以高CO₂浓度处理组合的效果更佳。

关键词 [樱桃](#) [贮藏](#) [生理学](#) [风味](#)

分类号

DOI:

通讯作者:

作者个人主页: 姜爱丽;田世平;徐勇;汪沂;范青

扩展功能

本文信息

- ▶ [Supporting info](#)
- ▶ [PDF](#) (467KB)
- ▶ [\[HTML全文\]](#) (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“樱桃”的 相关文章](#)
- ▶ 本文作者相关文章
 - [姜爱丽](#)
 - [田世平](#)
 - [徐勇](#)
 - [汪沂](#)
 - [范青](#)