

【作者】	刘敏, 谢晶, 姜利红, 韩志
【单位】	上海水产大学食品学院, 上海
【卷号】	36
【发表年份】	2008
【发表刊期】	14
【发表页码】	5885-5887
【关键字】	康乃馨; 切花; 低温贮藏; 感官评定; 瓶插寿命
【摘要】	<p>[目的] 探索延长康乃馨切花瓶插寿命的方法和条件。[方法] 研究了低温贮藏(0依1)益的冷柜内贮藏5 d和10 d、(4依1)益的冷柜内贮藏5 d对康乃馨切花“马斯特”采后生理代谢和瓶插寿命的影响, 测定了瓶插期间康乃馨的花茎、鲜重、可溶性蛋白含量以及不同温度下的呼吸强度。[结果] 以0 益贮藏5 d处理组的瓶插效果最好, 有效抑制了康乃馨的生理代谢, 推迟切花鲜重和可溶性蛋白峰值的出现, 使切花的瓶插寿命延长(4.7依0.3) d, 而4 益贮藏组切花的瓶插寿命较对照组缩短了(2.3依0.3) d。根据不同贮藏温度下感官评分/时间的线性回归方程, 可以获得不同瓶插时间的感官得分。[结论] 紧蕾期的康乃馨切花最佳的贮藏温度是0 益, 最佳的贮藏时间是5 d。</p>
【附件】	 PDF下载 <input type="button" value="PDF阅读器下载"/>

关闭