



食用菌贮运保鲜技术

作者: 文章来源: 发布时间: 2020-02-17 浏览量: 226 【字体: 大 中 小】

分享:

研究了真空预冷、生物保鲜剂熏蒸、生防菌剂、乙烯抑制剂、二氧化氯、保鲜膜、升温 and 降温模式、气调参数等对食用菌采后贮藏期腐烂、褐变、开伞的影响, 探讨了一氧化氮对食用菌褐变的调控机制, 获得了有效控制食用菌腐烂、褐变和开伞的贮藏保鲜方法, 并形成了整套食用菌采后减损保鲜方案。

通过保鲜技术的应用, 可有效抑制食用菌贮藏过程中的褐变, 贮藏期延长3-7天以上, 并可较好的保持食用菌品质, 商品价值提高3-5倍。本技术可应用于大、中、小型冷藏保鲜库。

技术团队: 农产品贮运保鲜与营养健康团队属于**果蔬加工与品质调控创新团队**, 技术负责人**段玉权**研究员。团队长期开展农产品采后营养品质形成与品质劣变调控机制、贮藏保鲜与冷链物流技术及装备研发工作, 初步探明了赤霉素、一氧化氮等信号因子调控果蔬采后冷害代谢机制, 形成了一批农产品冷链物流保鲜与副产物综合利用关键技术, 研制了农产品采后高效预冷、无损快速检测、减损保鲜、智能监测等冷链物流装备, 先后承担国家自然科学基金、国家重点研发专项、国家科技支撑计划、公益性行业科研专项等国家项目或课题30余项。制定农业行业标准20余项; 获省部级一等奖、二等奖共3项、社会力量奖3项; 出版学术专著11部, 发表学术论文60余篇(其中SCI和EI收录论文30余篇); 申请专利40余项, 获得授权25项。

联系方式:

电话: 010-62815779; 010-62816473

邮箱: duanyuquan@caas.cn; cgfood@163.com

相关新闻

[上一篇: 葡萄炭黑曲霉病生防菌剂](#)[下一篇: 马铃薯贮运保鲜技术](#)[打印本页](#) [关闭本页](#)