

当前位置: 科技频道首页 >> 现代农业 >> 贮藏加工 >> 葡萄采后诱导抗病机理研究

请输入查询关键词

科技频道

搜索

## 葡萄采后诱导抗病机理研究

关键词: **葡萄 诱导抗病 保鲜**

所属年份: 2006

成果类型: 基础理论

所处阶段:

成果体现形式: 论文

知识产权形式:

项目合作方式:

成果完成单位: 国家农产品保鲜工程技术研究中心(天津)

成果摘要:

该项目系统研究了葡萄采后腐烂的主要病原菌种类及其浸染规律,并明确了灰霉菌浸染致病机理;研究了胺酯酯处理诱导葡萄采后抗病性的效果与机理,明确了处理效果;建立了灰霉菌等多糖组成的高效液相色谱分析方法;确定了灰霉菌和链格孢菌丝体提取物的组成、致病菌菌丝体提取物的诱导抗病效果;提出了从灰霉菌菌丝体提取出的激发子具有诱导抗病作用。研制出一种生物诱抗保鲜剂,处理红地球葡萄贮藏保鲜效果明显,提高了商品率。为我国无公害保鲜技术的发展提供了理论基础,丰富了生物保鲜技术的理论水平,将推动生物诱抗保鲜技术的应用与发展。

成果完成人: 关文强;阎瑞香;胡云峰;李喜宏;李宁;黄艳凤;陈丽;马骏;许玲

[完整信息](#)

### 行业资讯

- 新疆特用玉米示范推广与加工利用
- 复合型生化秸秆颗粒饲料开发
- 优质蜜源基地建设及蜂产品开发
- 甜菜种子加工技术开发
- 高密度高蛋白防霉变饲草加工技术
- 加工番茄种植技术服务体系建设
- 加工番茄生产技术培训体系建设
- 棉种过量式稀硫酸脱绒设备
- 机采棉加工技术综合示范
- 红花种植、加工产业化开发

### 成果交流

### 推荐成果

- [浙江\(义乌\)果蔗星火特色产业...](#) 04-23
- [中国\(浙江\)蜂业星火特色产业...](#) 04-23
- [中国\(浙江\)海洋渔业产品精深...](#) 04-23
- [衢江区出口农产品加工星火特...](#) 04-23
- [大姜深加工产业化孵化技术开...](#) 04-23
- [山产品加工](#) 04-23
- [上海市有机食品生产和加工管...](#) 04-23
- [特种有机食品苜蓿芽菜工厂化生产](#) 04-23
- [优质粘玉米品种选育、栽培及...](#) 04-23

Google提供的广告

>> 信息发布

版权声明 | 关于我们 | 客户服务 | 联系我们 | 加盟合作 | 友情链接 | 站内导航 | 常见问题

国家科技成果网

京ICP备07013945号