

贮藏·保鲜·加工

1-MCP和DPA对砀山酥梨黑皮病的抑制效果

惠伟,牛瑞雪,宋要强,李德英

(陕西师范大学生命科学学院)

收稿日期 2009-7-29 修回日期 2009-9-18 网络版发布日期 2010-3-29 接受日期 2010-3-29

摘要

【目的】探讨1-MCP和DPA对砀山酥梨黑皮病的抑制效果及其可能的机理,为梨的黑皮病控制提供技术参考和理论依据。**【方法】**以砀山酥梨为材料,在果实冷藏(2±0.5℃)前,分别采用1 000μL/L-1、2 000μL/L-1的DPA溶液浸泡1 min和0.5μL/L-1的1-MCP气体处理12 h,定期对果实部分采后生理指标进行测定,并在贮藏末期对其黑皮病发病情况进行观察统计。**【结果】**1 000μL/L-1、2 000μL/L-1的DPA溶液和0.5μL/L-1 1-MCP处理,显著地抑制了果皮α-法尼烯、共轭三烯、总酚、MDA的含量、细胞膜透性的增加和PPO活性的升高,并极其显著地抑制了果实在贮藏期黑皮病的发生,延迟了其在货架期的发病。**【结论】**采后适宜浓度的1-MCP和DPA处理,均能显著地抑制和延缓砀山酥梨冷藏期和货架期黑皮病的发生,但二者的作用机理可能不同。

关键词 [1-MCP](#) [DPA](#) [砀山酥梨](#) [黑皮病](#)

分类号

DOI:

通讯作者:

作者个人主页:

惠伟;牛瑞雪;宋要强;李德英

扩展功能

本文信息

▶ [Supporting info](#)

▶ [PDF](#)(361KB)

▶ [\[HTML全文\]](#)(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“1-MCP”的 相关文章](#)

▶ 本文作者相关文章

· [惠伟,牛瑞雪,宋要强,李德英](#)