


【作者】	区卫民, 邓义才, 刘慧璇, 谢秀华
【单位】	广东省农业科学院, 广东广州
【卷号】	34
【发表年份】	2006
【发表刊期】	17
【发表页码】	4409 - 4410
【关键字】	臭氧; 农药; 硝酸盐; 水果; 蔬菜
【摘要】	用臭氧处理小白菜、番茄、葡萄和枇杷4种含有残留物的果蔬, 研究臭氧对果蔬中常见农药、硝酸盐去除的效果。结果表明, 臭氧处理对蔬菜和水果中敌敌畏、甲胺磷、乐果3种有机磷农药, 特别是甲胺磷的解除有明显效果, 经臭氧处理60 min的番茄, 甲胺磷降解率达到53.89%。臭氧处理对硝酸盐的去除也有一定效果。臭氧处理的效果, 与果蔬种类、处理时间以及残留物种类有关。
【附件】	 PDF下载 PDF阅读器下载

关闭