

第二节 荔枝的贮运保鲜

03.10.23

- ◆ 一、贮运特性
- ◆ 二、贮运病害
- ◆ 三、采后处理流程

03.10.23

一、贮运特性

- ◆ 1 易褐变
- ◆ 2 易腐烂
- ◆ 3 易变质



03.10.23

褐变

- ◆ 原因：
 - 失水
 - 酶促褐变
 - 花色素苷变色
 - 乙烯
 - 微生物
 - 冷害或二氧化碳中毒

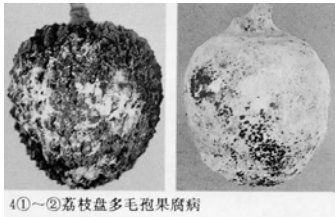


3 荔枝果皮褐变

03.10.23

二、贮运病害

- ◆ 1 霜疫霉病
- ◆ 2 炭疽病
- ◆ 3 酸腐病
- ◆ 4 冷害
- ◆ 5 二氧化碳中毒

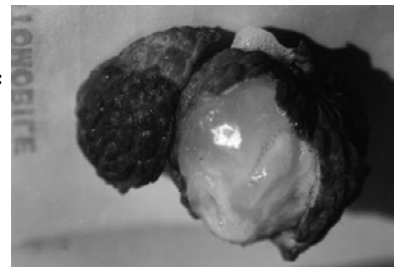


4①~②荔枝盘多毛孢果腐病

03.10.23

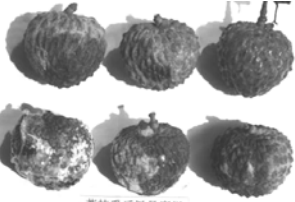
霜疫霉病

- ◆ 病原：
- ◆ 症状：
- ◆ 侵染循环：
- ◆ 防治：



03.10.23

霜疫霉病



霜疫霉病

荔枝采后极易腐烂

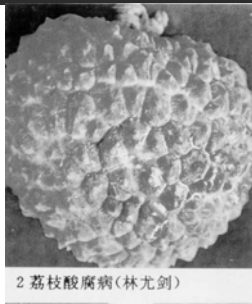
03.10.23

炭疽病

- ◆ 症状
- ◆ 病原
- ◆ 防治

03.10.23

酸腐病



2 荔枝酸腐病(林尤剑)

03.10.23

冷害

03.10.23

蛀蒂虫为害果

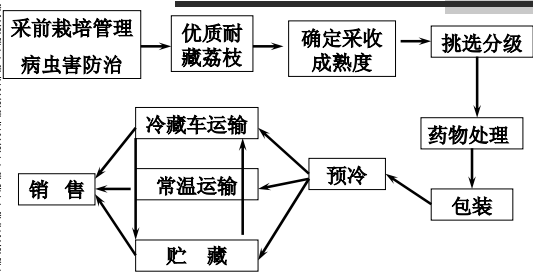


03.10.23

三、采后处理流程

03.10.23

荔枝采后处理流程



03.10.23

采前栽培管理、病虫害防治



03.10.23

成熟度确定

◆ 成熟度标准:

- 淮枝:
- 糯米糍:
- 桂味:
- 妃子笑:

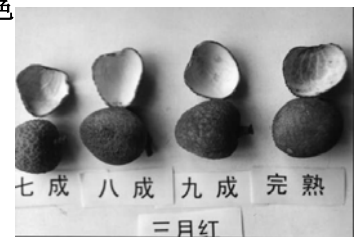


03.10.23

成熟度

◆ 判断方法

- 内外果皮颜色
- TSS
- 固酸比
- 生长期



03.10.23

◆ 采收方法: 人工

◆ 采收时间: 清晨

- 不要在雨天采收
- 不要在烈日下采收

03.10.23

2. 挑选分级

→ 挑选: 剔除病、虫、褐变、畸形、小果、青果等

→ 分级: 出口果, 单粒



03.10.23

挑选



03.10.23

3 药物处理



- ◆ (1) 杀菌剂: 特克多、施保克、乙磷铝
- ◆ (2) 植物生长调节剂: 6-BA、CTK、GA
- ◆ (3) 二氧化硫和酸: 硫磺、SO₂气体, HCl, H₂SO₄,
- ◆ (4) 膜剂: 蔗糖酯、甲壳素、CMC

03.10.23

硫处理设备



03.10.23

硫处理果实



03.10.23

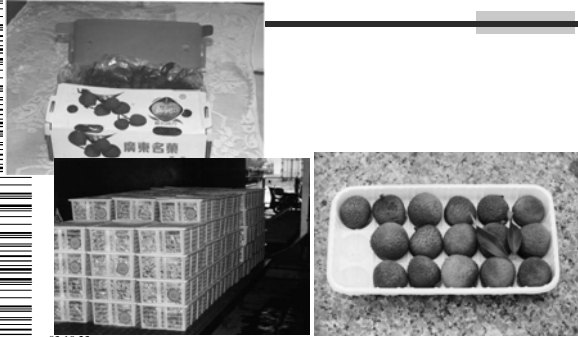
4 包装

- ◆ 包装:
 - 内包装: 聚乙烯袋、塑料小托盘、
 - 外包装: 竹箩、纸箱、塑料筐、泡沫箱
- ◆ 要求:
 - 强度
 - 通风孔



03.10.23

几种包装形式



03.10.23

包装形式



03.10.23

生产线



03.10.23

硫处理生产线



03.10.23

5 预冷

- ◆ 要求：尽快
- ◆ 方法：
 - 冰水
 - 冷库
 - 强制通风
 - 真空



03.10.23

- ◆ 预冷后的温度测量



03.10.23

预冷后泡沫箱包装



03.10.23

6 贮藏

- ◆ 贮藏适温：3-5℃
- ◆ 忌温度波动

03.10.23

冷库贮藏



03.10.23

7 运输

- ◆ 冷藏车或货柜
- ◆ 保温车
- ◆ 普通货车+简易保温设施
- ◆ 泡沫箱加冰普通车运输
- ◆ 飞机
- ◆ 冷藏船



03.10.23

常温运输



03.10.23

8 销售

- ◆ 货架寿命问题



03.10.23



第三节 龙眼



- ◆ 一、贮藏特性
- ◆ 二、贮运病害
- ◆ 三、贮运技术

03.10.23

一、龙眼的贮运特性

- ◆ 易褐变
- ◆ 果肉自溶
- ◆ 腐烂
- ◆ 非跃变型果实
- ◆ 不耐藏

03.10.23

二、贮运病害

- ◆ 霜疫霉病
- ◆ 酸腐病
- ◆ 冷害
- ◆ 果肉自溶

03.10.23

三、贮运技术

03.10.23

采前栽培管理



03.10.23

采收成熟度确定

- ◆ 过早
- ◆ 过熟

03.10.23

挑选分级



03.10.23

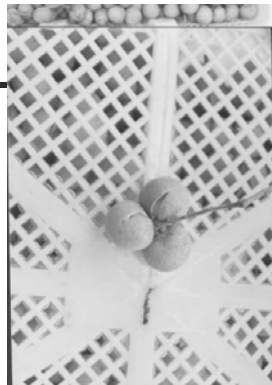
药物处理

- ◆ 二氧化硫熏蒸法
 - 快熏法
 - 慢熏法
- ◆ 防腐剂处理
 - 仲丁胺
 - 特克多



03.10.23

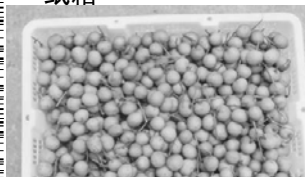
裂果



03.10.23

包装

- ◆ 竹箩
- ◆ 塑料筐
- ◆ 纸箱



03.10.23

贮藏

- ◆ 最适温度：3~5℃
- ◆ 相对湿度：85~95%

03.10.23

运输

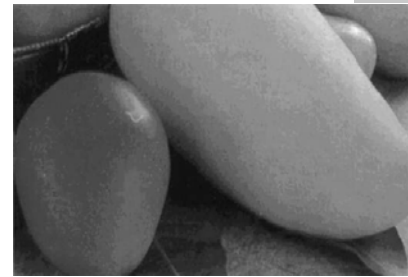
03.10.23

销售

- ◆ 褐变问题
- ◆ 冷凝水
- ◆ 自溶
- ◆ 腐烂

03.10.23

第四节 芒果的贮藏保鲜



03.10.23

贮运特性

- ◆ 具有呼吸高峰
- ◆ 不耐藏
- ◆ 易冷害

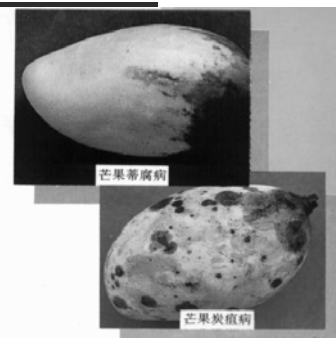
03.10.23

贮运病害

- ◆ 蒂腐病
- ◆ 炭疽病
- ◆ 冷害



03.10.23



贮运技术

03.10.23

采前管理

- ◆ 套袋
- ◆ 防病虫害



03.10.23

采收

- ◆ 成熟度:
- ◆ 采收方法: 一果两剪
- ◆ 采收时间

03.10.23

挑选、分级、清洗

03.10.23

药物处理

- ◆ 热药处理
- ◆ 防腐剂处理



03.10.23

包装

- ◆ 竹箩
- ◆ 纸箱



03.10.23

预冷

03.10.23

贮藏

- ◆ 最适温度：10℃-13℃
- 紫花芒：8℃

03.10.23

运输

03.10.23

催熟

- ◆ 乙烯：1ml/L
- ◆ 乙烯利：500~800ppm
 - 催熟温度：20-28℃
 - RH：85-90%

03.10.23

销售



03.10.23