



## 华南植物园“一种用季铵盐保鲜荔枝的方法”获发明专利

文章来源: 华南植物园

发布时间: 2013-04-28

【字号: 小 中 大】

4月27日,由中科院华南植物园段学武等科研人员完成的“一种用季铵盐保鲜荔枝的方法”获得国家发明专利授权(专利号:ZL201110280372.0)。

荔枝属无患子科,为原产我国南方的名果,是国际市场上最具竞争力的果品之一。由于荔枝果实在盛夏高温季节采收,加上其结构特殊,采收后极易褐变和腐烂变质。特别是在常温下,2-3天即褐变腐烂,失去商品价值。采后腐烂是限制荔枝长期贮运、导致货架寿命短及果实商品价值下降的主要因素之一。目前,生产上控制荔枝腐烂主要采用化学杀菌剂,所用的杀菌剂有多菌灵、托布津、特克多、抑迈唑、施保功、施保克等,这类杀菌剂属于农药类。化学杀菌剂对降低果实腐烂有一定的效果,但其高残留危害人类健康而且病原菌对化学杀菌剂易产生抗药性,因此研究安全高效的防腐保鲜技术势在必行。

本发明公开了一种季铵盐保鲜荔枝的方法。它包括以下步骤:选择晴天采收、八至九成熟、无机械损伤和病虫害的荔枝果实;将荔枝果实置于杀菌剂中浸泡,浸泡时间为0.5~3min,所述的杀菌剂,按总质量分数100%计,杀菌物质0.05~1%,余量为水;所述的杀菌物质由双癸基二甲基氯化铵和十二烷基二甲基苄基氯化铵按质量比6:4组成;再将杀菌处理后的荔枝果实预冷,包装,贮藏。本发明的荔枝贮藏保鲜方法,将适时采收状态良好的荔枝果实,按照本发明的方法进行杀菌处理,再经预冷,然后用聚乙烯袋包装,在低温条件下,能够有效抑制荔枝果实腐烂。采用本发明的方法对荔枝果实进行贮藏保鲜,荔枝果实在低温下贮藏30天后,腐烂率在5%以下。

打印本页

关闭本页