

当前位置: 科技频道首页 >> 现代农业 >> 贮藏加工 >> 纳米SiOX保鲜果蜡

请输入查询关键词

科技频道

搜索

纳米SiOX保鲜果蜡

关键词: **果蜡** **硅基氧化物** **纳米技术** **食品保鲜剂**

所属年份: 2003

成果类型: 应用技术

所处阶段:

成果体现形式:

知识产权形式:

项目合作方式:

成果完成单位: 甘肃省润源农产品开发公司/甘肃省农科院农产品储藏加工研究所

成果摘要:

该项成果是科技部2002年农业科技成果转化资金项目。纳米SiOx保鲜果蜡选用天然动、植物蜡作为成膜剂，加入纳米硅基氧化物（SiOx）等天然材料精制而成，主要用于果蔬采后处理，涂于果蔬表面形成一层光亮、透明的可食性蜡膜，保护果面，减少水分蒸发，防止微生物侵染，增加色泽、亮度、质感，改善外观，控制呼吸，延缓衰老，延长果蔬贮藏期和货架期，提高果蔬档次及市场竞争力，可用于苹果、柑、橘、橙、柚、梨、油桃、芒果、番木瓜、香蕉、葡萄、精品西甜瓜、西红柿等瓜果类蔬菜采后处理过程中的上光打蜡。研究中加入纳米（SiOx）新材料，被处理水果的O₂吸收和CO₂释放明显降低，随着SiOx材料的添加量变化，蜡膜的透气性亦发生变化，强化了气体控制和保鲜功能，能更有效地提高水果贮藏性能，延长货架期。果蜡中加入纳米SiOx材料后，涂蜡果在高湿低温或高湿高温环境下贮藏，蜡层的膜质感和色泽、亮度明显改善，既可在采收后集中清洗、分级、涂蜡、贮藏，亦可在上市前涂蜡处理。纳米SiOx保鲜果蜡可通过机械或人工涂抹，适用于各种机械打蜡设备，药液不稀释。处理1000kg水果需要药液1-1.5kg；人工涂抹：果品清洁后取少量果蜡，用软布均匀涂抹于果面晾干；处理1000kg柑橘需要药液约2kg。

成果完成人:

[完整信息](#)

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
- [生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

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

