

无栏目

菜用大豆采后用不同浓度1-MCP处理对贮藏期间衰老及腐烂的影响

苏新国 南京农业大学食品科技学院 南

苏新国 南京农业大学食品科技学院 南京210095

郑永华 南京农业大学食品科技学院 南京210095

张兰 南京农业大学食品科技学院 南京210095

冯磊 南京农业大学食品科技学院 南京210095

汪峰 南京农业大学食品科技学院 南京210095

蒋跃明 中国科学院华南植物研究所 广州510650

收稿日期 修回日期 网络版发布日期 接受日期

摘要 研究了菜用大豆用不同浓度 1 MCP处理对贮藏期间生理变化及腐烂的影响。结果表明,采用 1 MCP (0.5 $\mu\text{l}\cdot\text{L}^{-1}$ 、1 $\mu\text{l}\cdot\text{L}^{-1}$ 、2 $\mu\text{l}\cdot\text{L}^{-1}$)处理能够有效地抑制菜用大豆呼吸强度和乙烯的释放,同时保持豆荚中较高的SOD、ASA POD活性和Vc含量,减少了MDA和超氧阴离子 (O_2^-)的积累,保持豆荚中较高的叶绿素含量,延缓其衰老进程。但高浓度 (2 $\mu\text{l}\cdot\text{L}^{-1}$) 1 MCP处理,降低了菜用大豆贮藏后期PAL、POD的活性,使豆荚中木质素的积累受抑,降低了豆荚的抗病能力,

关键词 [菜用大豆](#) [1-MCP](#) [贮藏](#) [乙烯](#) [衰老](#) [腐烂](#)

分类号 [323](#)

DOI:

通讯作者:

作者个人主页: 苏新国 南京农业大学食品科技学院 南

扩展功能

本文信息

▶ [Supporting info](#)

▶ [PDF\(235KB\)](#)

▶ [\[HTML全文\]\(0KB\)](#)

▶ [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](#)

▶ [文章反馈](#)

▶ [浏览反馈信息](#)

相关信息

▶ [本刊中 包含“菜用大豆”的 相关文章](#)

▶ 本文作者相关文章

· [苏新国 南京农业大学食品科技学院 南](#)