

无栏目

## CaCl<sub>2</sub>和6-BA处理对枣果呼吸强度及贮藏品质的影响

吴彩娥,王文生,寇晓虹

山西农业大学食品科学系!太谷030801

收稿日期 修回日期 网络版发布日期 接受日期

**摘要** 研究了赞皇大枣和胜利枣采后在 0℃条件下呼吸强度和果实品质的变化规律以及采前 CaCl<sub>2</sub> 和 6-BA 处理对采后枣果呼吸强度和果实品质的影响。结果表明,赞皇大枣和胜利枣属于非跃变型果实;在贮藏过程中 V-C 含量先积累后降低;采后果肉硬度逐渐下降且与贮藏时间呈极显著负相关 ( $r_1 = -0.93646$ ,  $r_2 = 0.93624$ )。采前CaCl<sub>2</sub>、6-BA以及 CaCl<sub>2</sub>+6-BA处理,均能降低采后枣果的呼吸强度,但作用效果不显著。1% CaCl<sub>2</sub> 和 1% CaCl<sub>2</sub>+15 mg/L 6-BA处理能明显降低 V-C 损失率,抑制果肉硬度和好果率的下降。1% CaCl<sub>2</sub> 处理可使赞皇大枣和胜利枣贮藏末期的果肉硬度分别比对照增加 1.2 kg/cm<sup>2</sup> 和 1.5 kg/cm<sup>2</sup>,好果率分别增加 8.2%和 5.4%;1% CaCl<sub>2</sub>+15 mg/L 6-BA处理可使赞皇大枣和胜利枣贮藏末期的果肉硬度分别增加 1.5 kg/cm<sup>2</sup>和 2.1kg/cm<sup>2</sup>,好果率增加 17.8%和 11.7%。15 mg/L 6-BA处理对枣果的呼吸强度及果实品质有一定影响,但作用效果总体上不及 CaCl<sub>2</sub>。

**关键词** [鲜枣](#) [CaCl<sub>2</sub>](#) [6-BA](#) [呼吸强度](#) [贮藏品质](#)

分类号

**DOI:**

通讯作者:

作者个人主页: 吴彩娥;王文生;寇晓虹

### 扩展功能

本文信息

- ▶ [Supporting info](#)
- ▶ [PDF \(278KB\)](#)
- ▶ [\[HTML全文\] \(0KB\)](#)
- ▶ [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](#)

相关信息

- ▶ [本刊中 包含“鲜枣”的 相关文章](#)
- ▶ 本文作者相关文章
  - [吴彩娥](#)
  - [王文生](#)
  - [寇晓虹](#)