

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,郑永华,张兰,冯磊,汪峰,蒋跃明

南京农业大学食品科技学院

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 ( $\text{O}_2^-$ )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,导致发生豆荚褐腐病。

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

分类号

**DOI:**

通讯作者:

作者个人主页: 苏新国;郑永华;张兰;冯磊;汪峰;蒋跃明

### 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](#)

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](#)

· [郑永华](#)

· [张兰](#)

· [冯磊](#)

· [汪峰](#)

· [蒋跃明](#)