

食品—研究报告

CO<sub>2</sub>处理对货架期‘磨盘柿’品质的影响研究

胡云峰<sup>1</sup>, 张珂<sup>2</sup>, 陈君然<sup>2</sup>, 崔翰元<sup>2</sup>, 刘维维<sup>2</sup>

1. 天津科技大学

2.

摘要:

以‘磨盘柿’为试材, 研究90%浓度的CO<sub>2</sub>气体处理10~12 h对‘磨盘柿’货架期间柿果果胶、硬度、可溶性固形物、Vc、可溶性单宁、可溶性滴定酸等指标变化的影响。结果表明, CO<sub>2</sub>处理可促进‘磨盘柿’果实货架期间果胶含量、硬度、Vc含量、单宁含量的降低, 可溶性固形物、可滴定酸保持稳定; CO<sub>2</sub>处理后的‘磨盘柿’果实可在21天的常温货架下能保持硬脆而且完成脱涩。

关键词: 单宁

Study on the Inflection of Diospyros kaki ‘Mopan’ Quality by Carbon Dioxide

Abstract:

In the experiment, we chose Diospyros kaki ‘Mopan’ as stuff. The 90% concentration CO<sub>2</sub> was used to treat the material. We periodically observed and analyzed the changes of weightlessness, pectin content, firmness of fruit, soluble solids, Vc, tannin, titratable acid and so on. The result showed that the treatment of CO<sub>2</sub> can make Diospyros kaki ‘Mopan’ fruit the promotion of pectin content, firmness of fruit, Vc and tannin decreased during shelf life, soluble solids, as well as titratable chemical acids can keep stable. Carbon dioxide treated Diospyros kaki ‘Mopan’ fruit could keep its hardness and crispness on shelves of room temperature within 21 days.

Keywords: tannin

收稿日期 2010-07-22 修回日期 2010-08-24 网络版发布日期 2011-03-25

DOI:

基金项目:

通讯作者: 胡云峰

作者简介:

作者Email: hu-yf@163.com

参考文献:

本刊中的类似文章

1. 房江育, 马雪沅. 影响黑果枸杞缩合单宁测定的因素分析[J]. 中国农学通报, 2006, 22(8): 105-105
2. 王艳, 李俊清, 谭志刚, 阿木古郎, 白彤. 虫害及水分条件对胡杨(*Populus euphratica*)叶片中酚类物质及氮含量的影响[J]. 中国农学通报, 2009, 25(12): 69-74

扩展功能

本文信息

- Supporting info
- PDF (665KB)
- [HTML全文]
- 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

本文关键词相关文章

- 单宁

本文作者相关文章

- 胡云峰
- 张珂
- 陈君然
- 崔翰元
- 刘维维

PubMed

- Article by Hu, Y.F
- Article by Zhang, K
- Article by Chen, J.R
- Article by Cui, H.Y
- Article by Liu, W.W