



- 🏠 科研创新
- > 院内要闻 (/ynyw/)
- > 全院概况 (/qyqk/yjj/)
- > 党建文明 (/djwm/)
- > 科研创新 (/kycx/)
- > 科技服务 (/kjfw/)
- > 专家人才 (/zjrc/)
- > 合作交流 (/hzjl/)
- > 通知公告 (/tzgg/)

当前位置: 科研创新 (/kycx/)

我院“双孢菇采后臭氧冰处理保鲜技术研究”取得新进展 Copy1

2月7日，保鲜中心、林果所承担的院级基金项目“双孢菇采后臭氧冰处理保鲜技术研究”完成结题验收。

该项目明确了臭氧冰制作过程中的关键影响因子以及影响变化规律，研发出快速制备高浓度臭氧冰的工艺1套，使臭氧冰中臭氧初始浓度控制在0.5mg/kg~1mg/kg之间。明确了不同包装容器、不同放置方式、不同温湿度及不同臭氧冰形态对臭氧冰中臭氧释放速率的影响规律。根据双孢菇褐变强度、多酚氧化酶(PPO)、过氧化物酶(POD)、过氧化氢酶(CAT)和脂氧合酶(LOX)活性等指标确定了最佳的保鲜工艺，双孢菇褐变率降低20.5%，损耗降低11.7%，货架期延长25.5%。项目研究期间，发表中文核心期刊论文3篇，授权实用新型专利1项。专家建议：项目组进一步扩大臭氧冰在食用菌保鲜中的应用范围。

科研处