



[首页](#)
[院内要闻](#)
[全院概况](#)
[党建文明](#)
[科研创新](#)
[科技服务](#)
[专家人才](#)
[合作交流](#)
[通知公告](#)

[\(http://www.taas.ac.cn/\)](http://www.taas.ac.cn/)
[\(qygk/yjj/\)](#)
[\(djwm/\)](#)
[\(/kycx/\)](#)
[\(/kjfw/\)](#)
[\(/zjrc/\)](#)
[\(/hzjl/\)](#)
[\(/tzgg/\)](#)

🏠 科研创新

> [院内要闻 \(/ynyw/\)](#)

> [全院概况 \(/qygk/yjj/\)](#)

> [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“Al₂O₃纳米蓄能材料研制与性能测试”研究取得新进展

2月7日，保鲜中心、林果所承担的院级基金项目“Al₂O₃纳米蓄能材料研制与性能测试”完成结题验收。

该项目明确了Al₂O₃纳米蓄冷材料的导热系数、蓄冷性能等变化规律。优化了Al₂O₃纳米蓄冷材料的制作工艺，研发出Al₂O₃纳米蓄冷材料及蓄冷袋各1种，并利用研发的蓄冷袋进行保鲜应用。通过蓄冷保鲜试验，与冰蓄冷相比，利用Al₂O₃纳米蓄冷袋贮存运输西兰花的品温在36小时之内始终低于15℃，蓄冷时间延长20%，为下一步进行多品种果蔬流通保鲜应用提供技术依据。项目研究期间，发表相关论文5篇；授权实用新型专利1项。专家建议：进一步加大蓄冷和释冷机理研究，以便扩大产业化应用。

科研处

版权所有©天津市农业科学院津ICP备17009252号 主办：天津市农业科学院