



## 果树所科技专家研发水果保鲜剂获南非发明zhuanti

🕒 2022-07-05 11:15:07    👁 1485次    作者: 陆玉卓

近日, 由果树所科技专家郝义等研发“一种李子高效保鲜剂的制造方法”和“一种甜樱桃高效保鲜剂的制造方法”共同获得南非发明zhuanti, 发明zhuanti号分别为2021/09273和2021/09276。

“李子高效专用保鲜剂”由还原性物质、碱金属氧化物、碱金属氢氧化物、过氧化物和无机载体组成的, 通过调节氧气和二氧化碳的浓度, 来达到保鲜目的, 此外, 产品添加了脱水剂, 贮存李子不会因受水或水蒸气影响而缩短保鲜期。在常温下, “李子高效专用保鲜剂”能够使保鲜期延长7~10天, 低温(0℃)下, 保鲜期可达60~120天。在保鲜期内, 失重不超过2%-5%; 色泽鲜艳; 腐烂损失不超过2%。使用该产品成本每公斤不超过0.20元。该产品适于大小批量李子贮运经营者, 不要求特殊设备, 汽车运输或农家经营李子者使用方便易行, 预期将得到国内外社会的欢迎。

“甜樱桃高效保鲜剂”原材料包括氯化亚铁、硫酸亚铁、碳酸钠、碳酸氢钠、高锰酸钾、次氯酸钠、氧化锌等, 以沸石为载体, 按比例混合、粉碎、搅拌均匀后过筛, 加少量水制成颗粒即成。由本发明制成的保鲜剂, 能够调节果品周围氧气和二氧化碳浓度, 降低乙烯含量, 而抑制果实的呼吸, 延缓后熟, 达到保鲜目的。发明所用原材料不含有任何有毒成份, 不会对人体造成危害。经实验表明, 采用本发明方法制成的保鲜剂在夏季温度不会超过35℃情况下, 保鲜剂可延长5-7天。在0℃情况下, 保鲜期可达60-100天, 对比现有甜樱桃保鲜剂效果显著, 是一种理想的甜樱桃保鲜剂的制造方法。

### 标签



本文网址: <http://lngss.com.cn/news/1819.html>

上一篇: : 中国农业科学微平台——《中国农业科学》|| 辽宁省果树科学研究所小浆果团队开发了一种基于简化基因组测序和SNP次等位基因频率的越橘...

2021-03-19

下一篇: : 省农科院果树所蓝莓新品种‘辽蓝513’‘辽蓝515’通过国家林草局现场审查

2022-07-13