

当前位置: 科技频道首页 >> 现代农业 >> 贮藏加工 >> 樱桃MA贮运保鲜技术研究与应用

请输入查询关键词

科技频道

搜索

樱桃MA贮运保鲜技术研究与应用

关键词: 樱桃 MAP 贮运保鲜

所属年份: 2005

成果类型: 应用技术

所处阶段: 成熟应用阶段

成果体现形式: 新工艺

知识产权形式:

项目合作方式: 技术入股;合作开发

成果完成单位: 烟台大学

成果摘要:

该课题为樱桃MA贮运保鲜技术研究与应用。根据果实呼吸-薄膜渗气在一定条件下达到动态平衡的原理,研发了MAP (N-MAP)+冷藏保鲜技术,能使樱桃的贮藏期达到45d-75d,最长可达110d,比国外报道延长30d,比国内报道延长15d,好果率在98%以上。应用MAP (N-MAP)+长途运输技术,能使大樱桃常温保质期达到5-10d,比不用MAP贮藏延长3-5d,商品率在95%以上,基本保持了樱桃采收时的色泽、风味,深受消费者的欢迎。该研究解决了CA贮藏出库后继续气调的问题及解除CA后果实表面结露的问题。

成果完成人: 周志才;王国利;王美兰;杨昕;许卉;肖珂宁;辛垒;张文杰;陈祥友;曲忠全;王洪华

[完整信息](#)

行业资讯

- 新疆特用玉米示范推广与加工利用
- 复合型生化秸秆颗粒饲料开发
- 优质蜜源基地建设及蜂产品开发
- 甜菜种子加工技术开发
- 高密度高蛋白防霉变饲草加工技术
- 加工番茄种植技术服务体系建设
- 加工番茄生产技术培训体系建设
- 棉种过量式稀硫酸脱绒设备
- 机采棉加工技术综合示范
- 红花种植、加工产业化开发

成果交流

推荐成果

- [浙江\(义乌\)果蔗星火特色产业...](#) 04-23
- [中国\(浙江\)蜂业星火特色产业...](#) 04-23
- [中国\(浙江\)海洋渔业产品精深...](#) 04-23
- [衢江区出口农产品加工星火特...](#) 04-23
- [大姜深加工产业化孵化技术开...](#) 04-23
- [山产品加工](#) 04-23
- [上海市有机食品生产和加工管...](#) 04-23
- [特种有机食品苜蓿芽菜工厂化生产](#) 04-23
- [优质粘玉米品种选育、栽培及...](#) 04-23

Google提供的广告

>> 信息发布