

当前位置: 科技频道首页 >> 现代农业 >> 贮藏加工 >> 天CA光合保鲜技术

请输入查询关键词

科技频道

搜索

天CA光合保鲜技术

关键词: 芽苗菜 光合保鲜 光调保鲜 食品包装 蔬菜保鲜 贮藏

所属年份: 2002

成果类型: 应用技术

所处阶段:

成果体现形式:

知识产权形式:

项目合作方式:

成果完成单位: 中国航天科工集团第三研究院

成果摘要:

天CA光合保鲜技术是专门为芽苗菜贮运上市研究的一套系列技术。芽苗菜是鲜活蔬菜,绿色食品,营养丰富,风味独特,有特殊医疗保健功能,深受人们的喜爱。芽苗菜生产方式简单,投资少见效快,是一类很有发展前途的新兴蔬菜。但在上市保鲜上,采用mA保鲜法,保鲜天数少,难以满足贮运市场要求。采用随种植盘一同上市的芽苗菜,给贮运、保鲜、用户带来很大不方便。目前,工厂化芽苗菜生产要求有一种新的保鲜技术配套发展。天CA光合保鲜系列技术,就是根据市场要求,受北京物华园配菜中心的委托,经过航天CA实验室人员一年的研究试验而产生的。目前已承担了物华园的芽苗菜保鲜上市任务。在天CA光合保鲜技术原则的指导下,新研制出的“天CA保鲜盒”和以空气为主要原料的半自动充气的“天CA仪”设施的产生,使芽苗菜保鲜贮运工作更科学化、规范化。(1)保鲜气调盒(杯)命名为:天CA光合保鲜盒(杯),简称天CA保鲜盒(杯)。气调盒(杯)能保温(不透气),能给光(半透明),能气调(盒上设进排气孔),能反复使用两年。是一个小型气调盒,也是一个环保型的苗菜保鲜盒。(2)气调充气仪,命名为“天CA仪”。“天CA仪”是保鲜苗菜时,进行气调时向保鲜盒内定时、定量,能半自动充气的小型仪器。总重量2公斤,能制造两种气体。用220V电源接通仪器电源后,能产生O₃气和O₂气,同时在表盘上还设有外接CO₂气嘴,可以被充CO₂气体。一台小仪器可充3种气体,完成保鲜气调任务。仪器操作简单,成本低(便于推广),无环境污染,是绿色芽苗菜保鲜必备用具。(3)高效灭霉菌水剂。该水剂为浓缩液,加适量水后可以灭青霉菌,长毛根霉菌。是种菇农户、种植苗菜生产基地不可缺少的一种环保灭菌剂。该产品灭菌后,还会保护苗芽菜的生长。是一种难得的灭霉水剂。该产品可对大棚空间,地上灭菌。使用方便、成本低。天CA(气调)光合保鲜系列技术是根据市场要求而开发的,是解决市场中转、家庭用户保鲜的小型气调保鲜技术和装置。目前,已有大小两种“天CA仪”;有大小中“天CA盒(杯)”。保鲜盒内可装2公斤香椿芽菜,可以从千里之外芽苗菜生产基地直销到北京各大饭店。保鲜10~15天,香椿芽苗菜仍为二叶一芯的活体菜。一个“天CA盒”装2公斤香椿芽苗菜后,总重量为3公斤。可装选洗净的4个种植盘香椿苗菜,大大方便了贮运工作和用户,降低了运输、保鲜费用。天CA光合保鲜技术,根据芽苗菜的鲜活商品,绿色食品特性,在苗菜保鲜技术上采用了顺应天候,给散光、给基质(土壤)、给水(湿度75%~80%),限制温度(2℃~12℃),苗菜采收后能进行光合作用。在封闭的保鲜盒内给与气调(以空气为主要原料,通过仪器补O₃气消毒灭菌,补O₂气和CO₂气),让苗菜继续在保鲜盒内生长10~15天,保持二叶一心苗菜,在贮运销售中仍为鲜活商品、绿色食品。没有副作用。在保鲜苗菜过程中天候、光合、气调三位一体的条件,成为天CA光合保鲜技术核心,技术支柱。市场前景广阔。

成果完成人:

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

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

[版权声明](#) | [关于我们](#) | [客户服务](#) | [联系我们](#) | [加盟合作](#) | [友情链接](#) | [站内导航](#) | [常见问题](#)
国家科技成果网

京ICP备07013945号