

无栏目

热处理提高芒果抗冷性与内源ABA的关系

朱世江,季作梁

华南农业大学园艺学院

收稿日期 修回日期 网络版发布日期 接受日期

**摘要** 观察了 38℃热空气处理持续时间对 2℃下贮藏 12d的芒果抗冷性的影响,结果表明,在 12h以内,芒果的抗冷性随热处理时间的延长而提高,至 12h抗冷性最强;继续延长热处理时间至 72h,抗冷性保持不变。说明使芒果抗冷性达到最强的热处理持续时间是一个跨度较大的区间。热处理 72h的芒果在低温贮藏的 12d内果皮的细胞膜透性保持不变,而未经热处理的对照果膜透性随低温贮藏时间的延长而升高;与此同时经热处理的芒果在低温贮藏期间内源ABA含量高于对照。表明冷藏期间芒果组织中的ABA浓度高则其抗冷性较强。

**关键词** [抗冷性](#) [ABA](#) [热处理](#) [芒果](#)

分类号

**DOI:**

通讯作者:

作者个人主页: 朱世江;季作梁

### 扩展功能

本文信息

- ▶ [Supporting info](#)
- ▶ [PDF\(196KB\)](#)
- ▶ [\[HTML全文\]\(0KB\)](#)
- ▶ [参考文献\[PDF\]](#)
- ▶ [参考文献](#)

服务与反馈

- ▶ [把本文推荐给朋友](#)
- ▶ [加入我的书架](#)
- ▶ [加入引用管理器](#)
- ▶ [引用本文](#)
- ▶ [Email Alert](#)

相关信息

- ▶ [本刊中 包含“抗冷性”的 相关文章](#)
- ▶ 本文作者相关文章
  - [朱世江](#)
  - [季作梁](#)