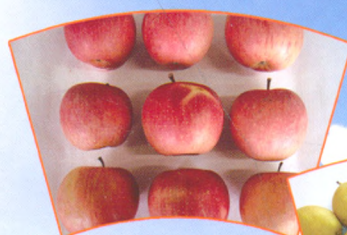


保鲜 Storage 与 Process 加工[®]

果蔬贮运**鲜博士**保鲜剂 (1-MCP) 及处理技术



鲜博士
(1-MCP) 产品



2011年8月1日富士苹果
鲜博士处理出库效果图

鲜博士处理 (右) 和未经鲜
博士处理 (左) 梨果实效果图



磨盘柿鲜博士处理后室
温存放20天的商品性

国家农产品保鲜工程技术研究中心 (天津)

地址: 天津市西青区津静公路17公里处 (300384)

电话: 022-27944603 27944813 传真: 022-27944813

咸阳西秦生物科技有限公司

地址: 陕西咸阳市渭城区科技园金旭大道朝阳六路A号 (712031)

电话: 029-38133516 传真: 029-38133526

第十二卷 第5期
Vol.12 No.5

20125



保鲜与加工

BAOXIAN YU JIAGONG

(双月刊)

2000年11月创刊

2012年9月第5期

(第12卷,总第72期)

主管:天津市农业科学院

主办:国家农产品保鲜工程技术
研究中心(天津)

协办:中国农学会农产品贮藏
加工分会

中国园艺学会园艺产品

采后科学技术分会

中国农产品保鲜工程协会

主编:王莉

副主编:郭顺堂 王文生

责任编辑:李春媛 阎瑞香

编辑:戴瑞彤 李江阔

王增利 张玲

美编:贾凝

编辑出版:《保鲜与加工》编辑部

声明

本刊已被万方数据库、中国学术期刊(光盘版)电子杂志、中文科技期刊数据库等收录,所付稿酬中已包含上述网站及光盘应付的稿酬,本刊不再另付其他报酬。

文章发表后,著作权归作者所有,版权归本刊所有。作者向本刊提交文章发表的行为即视为同意上述声明。

目次

专家论坛

□鲜博士保鲜剂在苹果和梨果实贮藏保鲜中的应用

..... 李江阔 梁西秦 张鹏 陈绍慧 张平(1)

保鲜研究

□温度变化和1-MCP处理对青椒贮藏品质的影响

..... 侯田莹 王福东 寇文丽 王博华 郑淑芳(8)

□采收成熟度对不同品种的玉米贮藏过程中碳水化合物含量的影响..... 张平 侣静雪 王莉 任朝晖(14)

□不同冷冲击处理时间对黑宝石李果实贮藏品质的影响

..... 王华瑞 李建华 赵迎丽 闫根柱 陈会燕 冯志宏(18)

加工研究

□光皮木瓜中黄酮类物质提取工艺的研究

..... 徐青梅(23)

□桑葚红茶饮料制作工艺的研究

..... 陈明明 葛丹丹 马泉来 殷丹婷 李艾黎 李洪羽(28)

□胡萝卜菠萝酸奶的研制

..... 张继成(31)

□固定化技术应用于火棘果醋发酵工艺的研究

..... 高磊(35)

专题论述

□芽孢杆菌在植物真菌病害防治中的应用

..... 柯杨 李勃 齐凡(39)

□马齿苋药用价值及其保健制品的研究进展

..... 权美平 郝晓宁(44)

□固定化酶的方法及其在食品中的应用研究进展

..... 韩志萍 叶剑芝 罗荣琼(48)

版权所有 未经许可 不得以任何形式进行编辑或转载

□拈抗酵母菌对果蔬病害防治的研究进展

..... 宋金宇 刘程惠 胡文忠 何煜波 富丽萍(53)

科普沙龙

□莲藕烹饪技巧:七孔煨汤九孔凉拌

..... 生命时报(7)

政策法规

□农业部推进都市农业建设 城郊成菜篮子重要供给区

..... 人民网(22)

广告专栏

果蔬贮运保鲜博士保鲜剂(1-MCP)及处理技术(封一)

高渗出 CO₂ 保鲜袋(封二)

新型运输保鲜纸(封三)

果蔬塑料箱式气调保鲜技术与塑料气调箱(封四)

微孔保鲜膜(彩色插页)

果蔬保鲜剂新产品——高效乙烯去除剂(彩色插页)

2012 中国国际果蔬、加工技术及物流展览会(彩色插页)

天津市森罗科技发展有限公司(彩色插页)

保鲜与加工杂志征稿启事(黑白插页)

中国科技核心期刊证书(黑白插页)

中国保鲜网(黑白插页)

新疆拓普农产品有限公司(黑白插页)

《食品研究与开发》杂志(黑白插页)

《食品科技》杂志(黑白插页)

编委会主任:杨卫东

编委会副主任:罗云波 田世平

南庆贤 陈绍慧

修德仁

编委:(按汉语拼音顺序排列)

蔡同一 陈锦屏 陈维信

George Q. Huang 冯双庆

何国庆 胡小松 李正国

刘兴华 鲁晓翔 马岩松

茅林春 农绍庄 申江

生吉萍 田勇 王文生

王贵禧 王强 邢玺

薛彦斌 杨少桢 张平

张子德

编辑部

地址:天津市西青区津静公路

17 公里处 国家农产品保鲜

工程技术研究中心(天津)

邮编:300384

电话:(022)27948711

传真:(022)27948711

网址:<http://www.bxyjg.com>

E-mail:bxyjg@163.com

bxyjg1@hotmail.com

制版印刷:天津中铁物资印业

有限公司

出版日期:逢单月 10 日

刊号:ISSN 1009-6221

CN 12-1330/S

定价:每册 8.00 元

全年 48.00 元

发行范围:国内外公开发行

国内发行:天津市报刊发行局

邮发代号:6-146

国内订阅:全国各地邮局或本编辑部

国外发行:中国国际图书贸易集团有
限公司

国外发行代号:BM 8097

广告许可:津工商广字

1201044000283

广告业务电话:(022)27948711



Periodical Name: Storage and Process

Organization in Charge:

Tianjin Academy of Agricultural Sciences

Sponsored by: National Engineering Technology

Research Center for Preservation of Agricultural

Products (Tianjin)

Chief Editor: WANG Li

Subeditors: GUO Shun-tang, WANG Wen-sheng

Responsible Editors:

LI Chun-yuan, YAN Rui-xiang

Editors: DAI Rui-tong, LI Jiang-kuo,

WANG Zeng-li, ZHANG Ling

Art Editor: JIA Ning

Edited & Published by:

Editorial Department of *Storage and Process* Journal

Address:

National Engineering Technology Research Center

for Preservation of Agricultural Products, 17 Kilome-

ters at Jinjing Road, Xiqing District, Tianjin, P.R.

China

Postcode: 300384

Tel/Fax: +86 22 27948711

Website: <http://www.bxyjg.com>

E-mail: bxyjg@163.com

bxyjg1@hotmail.com

Publication Date: the 10th of Every Singular Month

Domestic Standard Serial Number:

ISSN 1009-6221

CN 12-1330/S

Distributed Range: Domestic and Oversea

Domestic Distributed by: Tianjin Post Bureau or

Editorial Department of *Storage and Process* Journal

Issue Code: 6-146

Oversea Distributed by:

China International Book Trading Corporation

Oversea Code: BM 8097

Advertising Licence Code: 1201044000283

Domestic Price: RMB 8 per Issue

Oversea Price: US \$ 8 per Issue

CONTENTS

Expert Forum

Application of Fresh Doctor Preservative on the Storage of Apple and
Pear Fruits LI Jiang-kuo, et al(1)

Storage

Effects of Temperature Variation and 1-MCP Treatment on Quality of
Green Pepper during Storage Period HOU Tian-ying, et al(8)

Effect of Different Harvest Maturities on the Carbohydrate Content of
Corn with Different Variations during the Storage

..... ZHANG Ping, et al(14)

Effects of Cold Shock Treatment with Defferent Durations on the
Quality of Friar Plum Fruits during Cold Storage

..... WANG Hua-rui, et al(18)

Process

Study on Flavonoids Extraction Technology from *Chaenomeles sinensis*
..... XU Qing-mei(23)

The Processing Technology of Mulberry Black Tea Beverage

..... CHEN Ming-ming, et al(28)

Development of Yoghurt with Carrot and Pineapple

..... ZHANG Ji-cheng(31)

Application of Immobilized Technology in the Fermentation Process of
Pyracantha fortuneana Vinegar GAO Lei(35)

Special Topic Discussion

Application of Bacillus on Plant Fungal Diseases Prevention

..... KE Yang, et al(39)

Research Advances on Medicinal Value and Health Products of
Portulaca oleracea L. QUAN Mei-ping, et al(44)

Progress of Immobilized Enzymes in Preparation and Application in
Food Processing Field HAN Zhi-ping, et al(48)

Recent Advances in Research on Biological Control of Antagonistic
Yeasts Against Diseases of Fruits and Vegetables

..... SONG Jin-yu, et al(53)