

中国核心期刊数据库收录期刊  
中文科技期刊数据库收录期刊  
中国学术期刊光盘版收入期刊

中国科技核心期刊  
中国北方优秀期刊

ISSN 1009-6221  
CN 12-1330/S

# 保鲜

## Storage 与 Process

# 加工<sup>®</sup>



天津绿达保鲜工程技术有限公司

安全 高效 绿色 健康

新型蒜薹系列保鲜剂



研制单位：国家农产品保鲜工程技术研究中心（天津）

生产单位：天津绿达保鲜工程技术有限公司

地址：天津市西青区津静公路17公里处 邮编：300384  
电话：022-27944010 传真：022-27944015

BAO XIAN YU JIA GONG

第十三卷 第1期  
Vol.13 No.1

# 2013 1



# 保鲜与加工

BAOXIAN YU JIAGONG

(双月刊)

2000年11月创刊

2013年1月第1期

(第13卷,总第74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

- 苹果贮藏保鲜关键技术  
..... 任小林 李倩倩(1)

### 保鲜研究

- 不同冷藏温度对采后菠菜叶片衰老和活性氧代谢的影响  
..... 田莹 侯建设 李丹(9)
- 不同贮藏温度对冷处理护色荔枝贮藏品质的影响  
..... 黄海雄 黄育强(15)
- 贮藏后催熟处理对南果梨果实生理品质的影响  
..... 苗博英 张鹏 翟宏伟 纪淑娟 李江阔(21)
- 不同浓度的山梨酸保鲜剂对非洲菊切花保鲜效果的研究  
..... 刘柳姣 孙奇 黄虹心(25)
- 肉豆蔻精油对番茄采后病原真菌的抗菌活性研究  
..... 施俊凤 王潇冉 孙常青 王春生(28)

### 加工研究

- 番木瓜生姜复合饮料配方及澄清工艺的研究  
..... 赵广河 陈志芳(32)
- 芒果面包的研制..... 陈云 华海霞 陈学祥(36)
- 香辛料中微生物在高能电子加速器下的D<sub>10</sub>值研究  
..... 马俊 颜伟强 孔秋莲 岳玲 戚文元 戴旭东(40)
- 柿子山楂片的制备工艺研究..... 李白存 翟文俊(45)

### 专题论述

- 膳食纤维的生理保健功能及其提取工艺的研究进展  
..... 权美平 侯云云(49)
- 我国越橘属植物在食品领域中的综合利用  
..... 刘军波 赵芸 邹礼根 姜慧燕(52)
- 猕猴桃果实加工综合利用研究进展  
..... 朱春华 龚琪 李进学 张永祥 岳建强 高俊燕(57)

版权所有 未经许可 不得以任何形式进行编辑或转载

## 政策法规

- 2013年起多项食品新标准实施..... 中国消费者报(39)
- 《清真食品认证通则》联盟标准出台..... 宁夏日报(62)

## 科普沙龙

- 水果商标上的黏合剂含有毒物质 下边那块最好别吃  
.....大河网-大河报(44)
- 低热量饮食延缓衰老机理揭开..... 科技日报(48)
- 养生需知:黄瓜西红柿不能一起吃? ..... 光明网(56)

## 科技文摘

- 采后氯、臭氧处理结合低温冷冻贮藏对矮丛蓝莓(*Vaccinium angustifolium*)微生物抗性的影响  
..... Kristi M. Crowe, et al(63)
- 亚致死氧化胁迫锻炼对橄榄假丝酵母(*Candida oleophila*)  
抗氧化基因转录表达、抗逆性及生物防控的增效作用  
..... Jia Liu, et al(63)
- 短时脉冲光处理对采后无花果(*Ficus carica* L.)果实着色和花  
青素积累的促进作用..... Victor Rodov, et al(64)
- 碳酸氢钠对香蕉炭疽病菌(*Colletotrichum musae*)致病性的作  
用效果及其对香蕉采后病害的控制潜能  
..... D.M. De Costa, et al(64)

## 广告专栏

- 新型蒜薹系列保鲜剂(封一)
- 果蔬贮运鲜博士保鲜剂(1-MCP)及处理技术(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)
- 《保鲜与加工》杂志(彩色插页)
- 上海善如水保鲜科技有限公司(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)
- 微孔保鲜膜(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

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](mailto:bxyjg@163.com)

[bxyjg1@hotmail.com](mailto: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

期刊基本参数:CN 12-1330/S \*2000\*b\*16\*64\*zh\*P\*¥8.00\*5 000\*22\*2013-01



**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](mailto:bxyjg@163.com)  
[bxyjg1@hotmail.com](mailto:bxyjg1@hotmail.com)  
**Publication Date:** the 10<sup>th</sup> 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

The Key Technique of Preservation of Apples ..... REN Xiao-lin, et al(1)

### Storage

Effects of Different Storage Temperatures on Postharvest Spinach Leaves Senescence  
and Active Oxygen Metabolism ..... TIAN Ying, et al(9)

Effects of Different Storage Temperatures on the Quality and Storability of Litchi after  
Cold Treatment and Color Protection ..... HUANG Hai-xiong, et al(15)

Effects of Ethephon Ripening Treatment on Physiology and Quality of Nanguo Pear  
after Cold Storage ..... MIAO Bo-ying, et al(21)

Study of Different Concentrations of Sorbic Acid Preservatives on Preservation Effect  
of Cut Gerbera Flower ..... LIU Liu-jiao, et al(25)

Studies on Antifungal Activities of Myristica Oil Against Pathogenic Fungal Strains  
on Postharvest Tomato ..... SHI Jun-feng, et al(28)

### Process

Study on Formula and Clarification Process of Compound Beverage of Papaya and  
Ginger ..... ZHAO Guang-he, et al(32)

Development of Mango Bread ..... CHEN Yun, et al(36)

Study on the D<sub>10</sub> Value of Microbes in the Spice with High-energy Electron Acceler-  
ators ..... MA Jun, et al(40)

Study on the Processing Technology of Persimmon and Hawthorn Jelly  
..... LI Bai-cun, et al(45)

### Special Topic Discussion

The Progress on Physiological Function and Extraction Technology of Dietary Fiber  
..... QUAN Mei-ping, et al(49)

Comprehensive Utilization of Chinese *Vaccinium* Plants in the Field of Food  
..... LIU Jun-bo, et al(52)

Research Progresses of the Comprehensive Processing and Utilization of Kiwifruit  
..... ZHU Chun-hua, et al(57)

### Scientific Articles

Impact of postharvest treatments, chlorine and ozone, coupled with low-temperature  
frozen storage on the antimicrobial quality of lowbush blueberries (*Vaccinium  
angustifolium*) ..... Kristi M. Crowe, et al(63)

Increase in antioxidant gene transcripts, stress tolerance and biocontrol efficacy of  
*Candida oleophila* following sublethal oxidative stress exposure  
..... Jia Liu, et al(63)

Brief postharvest exposure to pulsed light stimulates coloration and anthocyanin  
accumulation in fig fruit (*Ficus carica* L.) ..... Victor Rodov, et al(64)

Effects of sodium bicarbonate on pathogenicity of *Colletotrichum musae* and  
potential for controlling postharvest diseases of banana  
..... D.M. De Costa, et al(64)