

美国《化学文摘》(CA)收录期刊
中国学术期刊光盘版收录期刊

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

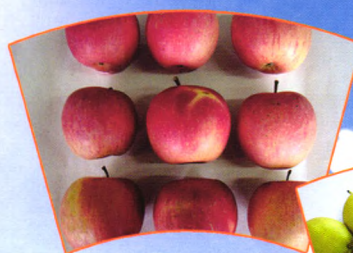
加工[®]



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

第十三卷 第5期
Vol.13 No.5
2013
BAU XIAN YU JIA



保鲜与加工

BAOXIAN YU JIAGONG

(双月刊)

2000年11月创刊

2013年9月第5期

(第13卷,总第78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

本刊已被中国学术期刊(光盘版)电子杂志收录,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

★我国梨果生产与贮藏现状、存在的问题与发展趋势

..... 王文辉 贾晓辉 杜艳民 王志华(1)

保鲜研究

□龙眼采后腐烂相关细菌与真菌的分离与鉴定

..... 唐建阳 车建美 刘波 王国芬(9)

□红树内生细菌 AmS2 防治香蕉采后炭疽病的研究

..... 欧雄常 柳凤 何红 咎丽梅 詹儒林(15)

□1-MCP 处理对甜椒贮藏品质的影响

..... 韦强 黄漫青 张大革 贾永慧 赵赢(20)

□茉莉酸甲酯处理对鲜切芹菜贮藏品质的影响

..... 张馨跃 王艳颖 李天 仲天宝 胡文忠(24)

□高能电子束辐照对鲜切牛蒡贮藏品质和褐变的影响

..... 冯岩岩 王庆国(29)

加工研究

□不同品种黄桃软罐头加工工艺的研究

..... 赵海山 曹彦清(34)

□响应面法优化马血中氯化血红素提取工艺的研究

..... 赵剑龙 陶永霞 韩海霞 代文婷 冯作山(38)

□板栗果实显微结构冷冻切片制作方法的建立

..... 赵玉华 牛玲玲 李永红 常学东(43)

□红枣山楂茶饮料的研制

..... 朱妞 吴丽萍 程贺(49)

专题论述

□净菜社区配送模式初探

..... 朱瑛(53)

□晋南地区红富士苹果贮藏后品质劣变的原因及防范措施

..... 冯志宏 王春生 王亮 呼克山(56)

版权所有 未经许可 不得以任何形式进行编辑或转载

技术指南

□黄冠梨采后商品化处理与贮藏保鲜关键技术

.....关军锋(59)

□豆芽贮藏保鲜技术

.....关文强 思希军(62)

政策法规

□《食品生产通用卫生规范》发布

.....中国食品报(14)

□农业部出台农产品加工标准体系建设规划

.....中国食品报(19)

科普沙龙

□月饼走向百花齐放 百鸟争鸣.....中国食品报(48)

□秋季吃葡萄神奇效果 怎么吃滋阴补肾

.....家庭医生在线(64)

注:★为本期特别推荐文章

广告专栏

果蔬贮运保鲜博士保鲜剂(1-MCP)及处理技术(封一)

关于征集杨梅保鲜先进实用高效技术的通告(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)

2013 中国(北京)国际果蔬、加工技术及物流展览会(彩色插页)

果蔬保鲜剂新产品——高效乙烯去除剂(彩色插页)

上海善如水保鲜科技有限公司(彩色插页)

高渗出 CO₂ 保鲜袋(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

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

Current Situation, Problems and Development Trend of Production

and Storage of Pear in China WANG Wen-hui, et al(1)

Storage

Isolation and Identification of Bacterial and Fungal Strains from the

Rotting *Dimocarpus longan* Lour. TANG Jian-yang, et al(9)

Biological Control to Banana Anthracnose by Endophytic Bacterial

Strain AmS2 from Mangrove OU Xiong-chang, et al(15)

Effects of 1-MCP Treatment on Quality of Sweet Pepper Fruits during

Storage WEI Qiang, et al(20)

Effects of Methyl Jasmonate Treatment on Storage Quality of Fresh-cut

Celery ZHANG Xin-yue, et al(24)

Effects of High Energy Electronic Beam Treatments on Storage Quality

and Browning of Fresh-cut Burdock ... FENG Yan-yan, et al(29)

Process

Study on Processing Technology of Soft Can of Yellow Peach with Dif-

ferent Varieties ZHAO Hai-shan, et al(34)

Optimization of Extraction Technology of Hemin from Horse Blood by

Response Surface Method ZHAO Jian-long, et al(38)

The Establishment of the Frozen Slicing Method of Microstructure of

Chinese Chestnut ZHAO Yu-hua, et al(43)

Research on Tea Beverage with Red Dates and Hawthorn

..... ZHU Niu, et al(49)

Special Topic Discussion

Preliminary Study on Community Delivery Mode of Fresh-cut Vegeta-

bles ZHU Ying(53)

The Reasons and Preventive Measures of Storage Quality Deterioration

of Red Fuji Apple in Jinnan Area FENG Zhi-hong, et al(56)

Technical Manual

The Key Technologies of Commercial Handling and Storage of Posthar-

vest Huangguan Pear GUAN Jun-Feng(59)

Postharvest Storage Technology for Fresh Bean Sprouts

..... GUAN Wen-qiang, et al(62)