

中国学术期刊光盘版收录期刊  
美国《化学文摘》(CA)收录期刊  
英国《食品科技文摘》(FSTA)收录期刊  
英国《国际农业与生物科学研究中心》(CABI)收录期刊

中国科技核心期刊  
中国农业核心期刊  
中国北方优秀期刊

ISSN 1009-6221  
CN 12-1330/S  
CODEN BYJAAM

# 保鲜



## Storage 与 Process

# 加工<sup>®</sup>

### REEMOON

绿萌

国家高新技术企业

### 果蔬采后装备 整体解决方案服务商

- 果蔬内部品质无损检测设备 (糖、酸等内部品质)
- 果蔬清洗打蜡烘干机
- 经济型单、双通道分选机
- 高性能单通道分选机
- 高性能多通道分选机
- 高性能小直径分选机
- 自动化保鲜设备
- 自动化辅助设备



[www.reemoon.com.cn](http://www.reemoon.com.cn)

江西绿萌科技控股有限公司  
江西绿萌分选设备有限公司

地址：中国江西省信丰县工业园诚信大道 邮编：341600  
电话：0797-3338899 传真：0797-3338566

2015年1月 第15卷 第1期  
Vol.15 No.1 Jan. 2015

# 2015 1

主办：国家农产品保鲜工程技术研究中心 (天津)



# 保鲜与加工

BAOXIAN YU JIAGONG

(双月刊)

2000年11月创刊

2015年1月第1期

(第15卷,总第86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

- 生物防腐剂及其在食品防腐中的应用  
..... 周志江(1)

### 保鲜研究

- 采收成熟度对酥梨常温贮藏品质及保鲜效果的影响  
..... 王志华 姜云斌 王文辉 杜艳民 杭博 佟伟 贾晓辉(9)
- 低温和差压式预冷对不同品种桃果实预冷性能的影响  
..... 周慧娟 叶正文 苏明申 杜纪红(16)
- 不同减压处理对大樱桃保鲜效果的研究  
..... 姚瑞祺 马兆瑞(20)
- 复合涂膜液的筛选及其对鲜切苹果保鲜效果的影响  
..... 李雯 王艳颖 杨扬 贾藏藏 张馨予(23)
- 鲜切南瓜的微生物污染及臭氧水杀菌效果研究  
..... 富新华(28)

### 加工研究

- 芦荟提取液及其降解液制备凝胶的抑菌性研究  
..... 黄艳 蔡锦红 黄初笑 白新鹏 贾延勇(32)
- 葡萄新品种华葡1号酿酒工艺研究  
..... 佟伟 王海波 王文辉 姜修成(39)
- 光皮木瓜渣中水不溶性膳食纤维提取工艺的研究  
..... 李慧芸 商萌 何儒伊 王婧(42)
- 库尔勒香梨汁护色与澄清技术的研究  
..... 黄文书 曹虹(45)

### 检测分析

- 超临界CO<sub>2</sub>萃取法与水蒸气蒸馏法提取月见草油成分的GC-MS分析  
..... 罗婧 刘继永 侯召华 陈雪 褚红军 张亚玉(49)
- 辽宁省朝阳地区八种小杂粮中必需微量元素的测定分析  
..... 包蕊 滕文锋 杜景娇 薛大方 吴继红(54)

## 专题论述

### □蔬菜预冷技术的研究现状

……………付艳武 高丽朴 王清 韩聪 董海洲 左进华(58)

### □冷却肉储藏保鲜技术研究进展

……………侯召华 曾庆升 宁浩然 聂帅 张旭 崔松焕(64)

### □绿色循环经济模式对蔬菜产销产业链的促进作用

……………高岩 王世军 刘英海 周宪宝(69)

## 科普沙龙

### □维生素D不可代替晒太阳

……………经济日报(38)

### □冰箱易滋生细菌 熟食放冰箱不宜超三天

……………中国食品科技网(57)

### □新年插花保鲜小妙招

……………石家庄日报(63)

### □蔬菜多切块少切片 揭秘烹调中的营养保鲜法

……………人民网(68)

### □研究发现葡萄籽具有抗癌效果

……………红酒世界网(72)

## 行业资讯

### □物联网让智能农业“鲜活”起来

……………新华社(53)

## 广告专栏

江西绿萌科技控股有限公司(封一)

2015年年历(封二)

新型运输保鲜纸(封三)

新型蒜薹系列保鲜剂(封四)

《保鲜与加工》杂志被国际重要数据库收录证书(彩色插页)

中国农业核心期刊证书(彩色插页)

《保鲜与加工》杂志简介(彩色插页)

2015第十三届国际食品加工与包装展览会(彩色插页)

北京丹贝尔仪器有限公司(彩色插页)

北京浩爽制冷工程科技有限公司(彩色插页)

《保鲜与加工》杂志征稿启事(黑白插页)

中国保鲜网(黑白插页)

果蔬贮运鲜博士保鲜剂(1-MCP)及处理技术(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:  $\frac{\text{ISSN } 1009-6221}{\text{CN } 12-1330/S}$

定价:每册10.00元

全年60.00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](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 10 per Issue  
**Oversea Price:** US \$ 10 per Issue

## CONTENTS

### Expert Forum

Biological Preservatives and Their Application for Food Preservation  
..... ZHOU Zhi-jiang(1)

### Storage

Effects of Harvest Maturity on Storage Quality and Preservation of Suli  
Pear Fruits at Ambient Temperature

..... WANG Zhi-hua, et al(9)

Effects of Low Temperature and Forced-air Precooling on Precooling  
Performance of Different Varieties of Peach Fruits

..... ZHOU Hui-juan, et al(16)

Study of Different Hypobaric Storage Treatments on the Preservation  
Effect of Cherry Fruits .....

YAO Rui-qi, et al(20)

Screening of Composite Coating Treatments and their Effects on the  
Preservation of Fresh-cut Apple .....

LI Wen, et al(23)

Microbial Contamination of Fresh-cut Pumpkin and Sterilization Effect  
of Ozone Water .....

FU Xin-hua(28)

### Process

The Antibacterial Effects of the Gel Prepared by Aloe Extract and  
Degradation Solution .....

HUANG Yan, et al(32)

Study on the Process of Fermented Wine by a New Grape Cultivar  
Huapu 1 .....

TONG Wei, et al(39)

Study on Extraction Technology of Insoluble Dietary Fiber from Papaya  
Powder .....

LI Hui-yun, et al(42)

Study on Color Protection and Clarification Technology of Korla Fra-  
grant Pear Juice .....

HUANG Wen-shu, et al(45)

### Detection and Analysis

GC-MS Analysis of Evening Primrose Oil Obtained by Supercritical  
CO<sub>2</sub> Extraction and Steam Distillation .....

LUO Jing, et al(49)

Determination and Analysis of Essential Trace Elements in Eight  
Kinds of Coarse Cereals in Chaoyang Area of Liaoning Province  
.....

BAO Rui, et al(54)

### Special Topic Discussion

Research Status on Precooling Techniques of Vegetables  
.....

FU Yan-wu, et al(58)

Research Progress on Preservative Technology of Chilled Meat  
.....

HOU Zhao-hua, et al(64)

Promotion Effect of the Green Circular Economy Mode on Production  
and Marketing Chain of Vegetables .....

GAO Yan, et al(69)



国家农产品保鲜工程技术研究中心(天津)

National Engineering & Technology Research Center for Preservation of Agricultural Products (Tianjin)

### 新型蒜薹系列保鲜剂

绿达牌 CT-蒜薹专用保鲜剂(第四代)是国家农产品保鲜工程技术研究中心(天津)近年来研制的用于蒜薹防腐保鲜的系列新产品。主要采用 GB2760-2011 允许在果蔬采后使用的内吸性防腐药剂成分经科学复配而成,对蒜薹贮藏期间的灰霉、青霉等霉菌具有很好的预防和控制作用。

### 新型蒜薹系列保鲜剂

#### 特点

1. 能够迅速杀灭蒜薹表面的霉菌,并有效抑制霉菌的再生;
2. 能有效延缓叶绿素分解,保持薹梢的鲜度和绿色;
3. 药效持续时间长;
4. 对果蔬细菌性病害也有一定的防治作用。



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



### 高效库房消毒剂

高效库房消毒剂可有效地杀灭灰霉、青霉、绿霉等果蔬贮藏病原菌,并兼有消除冷库异味之功能,对金属材料腐蚀性小、既适用冷库消毒,又适用果蔬温室、大棚消毒。



地址:天津市西青区津静公路17公里处  
电话:022-27944010 邮编:300384  
传真:022-27944015 网址:www.luda.com.cn  
E-mail:tjluda@163.com

ISSN 1009-6221



9 771009 622159

国内统一连续出版物号:CN12-1330/S  
广告经营许可证:津工商广字1201044000283

邮发代号:6-146  
国外发行代号:BM8097

全年定价:60元(每册10元)