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

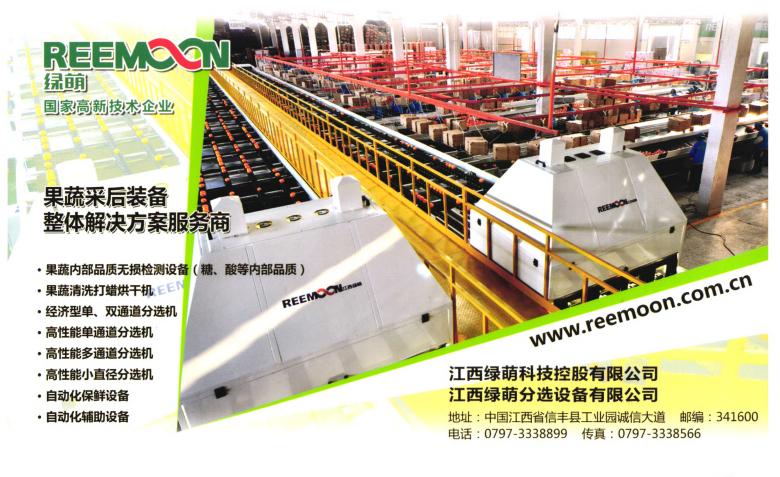




Storage



Process 7011



BAUAIANYU

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

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

山木収 成:	熟度对翻	桑 常	[贮藏品质	5及保	鲜交		响
王	.志华 姜	云斌	(王	文辉 杜	艳民	杭	博佟住	· 贾晓辉(9
□低温和	差压式预	冷水	才不	同品种树	L 果实	预光	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	大楼	婴桃	保鲜效果	良的研	究		
		••••		•••••	•••••	•••	姚瑞祺	马兆瑞(20
□复合涂	膜液的筛	选及	其	对鲜切幸	定果保	鲜交	效果的影	响
		李	变	王艳颖	杨	扬	贾藏藏	张馨予(23
□鲜切南。	瓜的微生	物污	5染	及臭氧力	く杀菌	效身	具研究	
•••••	•••••	•••••	••••	•••••	• • • • • • • • • • • • • • • • • • • •	••••	• • • • • • • • • • • • • • • • • • • •	富新华(28
		収集	星游	制备凝胶	を的抑	菌性	生研究	
□芦荟提.	取液及其	中中用	1111	in the same				
					黄初	笑	白新鹏	贾延勇(32
		黄	艳	蔡锦红		笑	白新鹏	贾延勇(32
□葡萄新	品种华葡	黄 51号	艳	蔡锦红 酒工艺研	f究			贾延勇(32 姜修成(39
□葡萄新	品种华葡	黄 j1号	艳 }酸	蔡锦红 酒工艺研 佟 伟	开究 王海	波	王文辉	
□葡萄新 □・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・		黄 1 号 、不溶	艳 	蔡锦红 酒工艺研 佟 伟 膳食纤维	开究 王海 主提取	·波 工さ	王文辉	
□葡萄新 □葡萄新 □光皮木	品种华葡	黄 1 号 	艳 号酿 字性	蔡锦红 酒工艺码 佟 伟 膳食纤维	开究 王海 挂提取 商	·波 工さ 萌	王文辉	姜修成(39
□葡萄新 □光皮木 □库尔勒	品种华葡 	黄 1 5 	艳 融	蔡锦红 齊工艺研 佟 食 條 会 禁 芸 大 大 大 大 大 大 大 大 大 大 大 大 大	完	波工さ	王文辉 之的研究 何儒伊	姜修成(39
□葡萄新 □光皮木 □库尔勒	品种华葡 	黄 1 5 	艳 融	蔡锦红 齊工艺研 佟 食 條 会 禁 芸 大 大 大 大 大 大 大 大 大 大 大 大 大	完	波工さ	王文辉 之的研究 何儒伊	姜修成(39 王 婧(42

版权所有 未经许可 不得以任何形式进行编辑或转载

□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

□新年插花保鲜小妙招

□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

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 堑

薛彦斌 杨少桧 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)

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

ISSN 1009-6221

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



STORAGE AND PROCESS

Vol.15 No.1 Total No.86 January 10, 2015

	CONTENTS				
Periodical Name: Storage and Process	Expert Forum				
Organization in Charge:	Biological Preservatives and Their Application for Food				
Tianjin Academy of Agricultural Sciences	ZHO				
Sponsored by: National Engineering Technology	Storage				
Research Center for Preservation of Agricultural	Effects of Harvest Maturity on Storage Quality and Pre				
Products (Tianjin)	Pear Fruits at Ambient Temperature				
Chief Editor: WANG Li	WANG Z				
Subeditors: GUO Shun-tang, WANG Wen-sheng					
Responsible Editors:	Effects of Low Temperature and Forced-air Precoolir				
LI Chun-yuan, YAN Rui-xiang	Performance of Different Varieties of Peach Fruits				
Editors: DAI Rui-tong, LI Jiang-kuo,	····· ZHOU Hui				
WANG Zeng-li, ZHANG Ling	Study of Different Hypobaric Storage Treatments on				
Art Editor: JIA Ning	Effect of Cherry Fruits · · · · YAO I				
Editored & Published by:	Screening of Composite Coating Treatments and their				
Editorial Department of Storage and Process Journal	Preservation of Fresh-cut Apple L				
Address:	Microbial Contamination of Fresh-cut Pumpkin and St				
National Engineering Technology Research Center	of Ozone Water F				
for Preservation of Agricultural Products, 17 Kilome-					
ters at Jinjing Road, Xiqing District, Tianjin, P.R.	Process				
China	The Antibacterial Effects of the Gel Prepared by A				
Postcode: 300384	Degradation Solution HUANG				
Tel/Fax: +86 22 27948711	Study on the Process of Fermented Wine by a New				
Website: http://www.bxyjg.com	Huapu 1 ····· TONG				
E-mail: bxyjg@163.com	Study on Extraction Technology of Insoluble Dietary Fi				
bxyjg1@hotmail.com	Powder ····· LI Hu				
Publication Date: the 10th of Every Singular Month	Study on Color Protection and Clarification Technolog				
Domestic Standard Serial Number:	grant Pear Juice HUANG Wei				
ISSN 1009-6221	Detection and Analysis				
CN 12-1330/S	•				
	GC-MS Analysis of Evening Primrose Oil Obtained				
Distributed Range: Domestic and Oversea	CO ₂ Extraction and Steam Distillation LUC				

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

Dapert I of uni
Biological Preservatives and Their Application for Food Preservation ZHOU Zhi-jiang(1)
Storage ZHOU Zhi-jiang(1)
Effects of Harvest Maturity on Storage Quality and Preservation of Sul
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 Effec
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 Cultiva
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 Supercritica
CO ₂ Extraction and Steam Distillation LUO Jing, et al (49)
Determination and Analysis of Essential Trace Elements in Eigh
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,保持臺
 - 梢的鲜度和绿度;
 - 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。

地 址: 天津市西青区津静公路17公里处 电 话: 022-27944010 邮 编: 300384

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,并兼有消人 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。

传 真: 022-27944015 网 址: www.luda.com.cn

E-mail: tjluda@163.com

ISSN 1009-6221



全年定价: 60元(每册10元

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