

解决荔枝难贮存的进口杀菌保鲜技术方案

产品名称	解决荔枝难贮存的进口杀菌保鲜技术方案
公司名称	济南辰宇环保科技有限公司
价格	180.00/公斤
规格参数	
公司地址	山东省济南市天桥区济南化工新材料交易中心办公楼612室
联系电话	053166891578 15668302580

产品详情

简介

俗话说，荔枝一日变色、三日变味。鲜荔枝的杀菌保鲜一直是世界性难题。荔枝产地广东茂名，这里被誉为中国荔枝之乡。从5月中旬到6月初，荔枝在1个月时间大量集中上市，乡野间一片莽莽荔海景象，枝头缀满了成熟的红色荔枝。

荔枝成熟于高温的夏季，水分多，糖分高，采收后不耐长途运输与贮藏，极易腐烂变质，保鲜期短。因此，保鲜在荔枝物流中至关重要。但是目前我国荔枝保鲜技术滞后，技术不足，导致荔枝运输损耗大，品质下降快。本文对荔枝先进的杀菌保鲜技术在荔枝的应用进行了深度剖析，为促进国内荔枝保鲜的发展提供参考。

荔枝不易保鲜的原因分析

为什么荔枝需要这样的保鲜处理？这是因为它们实在太容易坏了。荔枝不易贮藏与它的结构和生长环境有一定关系。荔枝的外果皮看似可以提供额外的防护，但实际上它的组织疏松、空隙很多，水分很容易逃逸。而且，荔枝外果皮与中果皮之间的细胞含有多酚类物质，如果碰到多酚氧化酶和过氧化物酶，也很容易发生褐变。

另外，荔枝也很容易被各种微生物致病菌污染。如黑曲霉、两型壳曲霉、四脊曲霉、无冠构巢曲霉、柱孢属、可可球二孢属、青霉属、盘长孢状刺盘孢和盘多毛孢属等14种真菌。我国某些荔枝品种对此真菌特别敏感。真菌在荔枝果实发育过程中或采收前后潜伏在果皮表面,或从虫孔、伤口侵入,伤害果实。此外,一些酵母菌、细菌也会在果皮表面繁殖并深入果内,使果肉变酸、腐烂。上述所描述的致病菌不但会让荔枝褐变,而且也是造成荔枝腐烂变质的主要原因之一。如果不对荔枝进行任何杀菌保鲜处理,很多人恐怕根本就吃不到荔枝了。

传统荔枝保鲜方式

1、常温贮藏。荔枝若不加任何防腐剂，一般5—7天就全部褐变。如苯来特、苯菌灵、多菌灵、灭菌威、

乙磷铝、特克多、扑海因等等。常温贮运往往得不到应有的保鲜效果，保鲜期也只有1周左右。2、低温自发气调贮藏。此法要求贮藏过程中温度无剧烈波动，二氧化碳不超过10%。聚乙烯薄膜加上纸箱包装，每箱5公斤，在温度1—3℃、相对湿度85%—90%以上，要求严格，而且成本很大，很难适应中小荔枝生产者。3、低温贮藏。选取成熟度一致，无病虫害的荔枝果实，经防腐处理后，用塑料小盒包装封在低温下贮藏。在5℃下贮藏贮藏30天好果率为85%—88%，但荔枝在冷藏中易发生冷害。

4、泡沫箱加冰。整个过程要求操作仔细，动作迅速，轻拿轻放，从采果至装车要求在4-6小时内完成。但很容易导致果实出现二氧化碳伤害而带有异味。5、传统药物处理。如二氧化硫、臭氧等。荔枝通过硫处理可以抑制果皮褐变，果实的呼吸强度和乙烯的释放，同时对微生物也有一定的抑制作用。采用二氧化硫熏蒸后，荔枝果皮的红色变为黄白色，用酸性溶液浸泡又可以恢复为红色，但已不是新鲜荔枝的天然红色。熏硫处理后的荔枝的缺点是果皮和果肉中有二氧化硫残留。因二氧化硫有毒性，有些国家已规定不得进口经硫熏处理的荔枝。而臭氧是一种强氧化剂，能够有效杀灭细菌和抑制真菌滋生，可以用于荔枝保鲜。臭氧属于有毒物质，会对人有伤害，并且有一定的腐蚀性。

6、热水及酸浸处理。利用98℃的热水处理荔枝3秒，只有外果皮受到影响，而中果皮内层和内果皮不受影响，再经过pH0.5的HCl处理，可以使荔枝果皮恢复红色，但色泽与天然颜色有一定差别，使卖相变差，且货架期较短。

如何高效提高荔枝的货架期

上述传统的杀菌保鲜方式由于对荔枝杀菌单一，保鲜效能低微，均已逐渐淘汰。寻求一种新型杀菌保鲜方式已是现今荔枝生产及加工企业迫在眉睫的首要任务，理想中的杀菌保鲜剂应该是无毒、无刺激性、广谱、高效、稳定性好可迅速溶于水并释放出杀菌成分，对荔枝的病原性微生物杀灭力强，杀菌谱广，价廉易得，便于保存和运输，使用方便等优点。那么有没有这样所描述的消毒剂呢，答案是当然有，奥克泰士荔枝杀菌保鲜剂可以对荔枝在保鲜过程中进行各个环节的消毒灭菌，不仅效果好，使用方便，储存时间长，能使果实腐烂率、失重率明显降低，呼吸强度、PPO活性及营养成分的消耗被抑制，延缓了果实的衰老过程。还可以抑制青霉菌、绿霉菌、霜疫菌及酸腐病等病原微生物的发生与扩展。

奥克泰士

奥克泰士荔枝杀菌保鲜剂主要成分为过氧化氢银离子。属于复合型杀菌保鲜剂。拥有广谱杀菌、保鲜出色的多效功能于一体的保鲜杀菌剂，受到众多食品鲜果企业的青睐。奥克泰士荔枝杀菌保鲜剂，是一种食品级高浓缩型进口杀菌剂，广谱杀菌，灭菌迅速，无二次残留，是世界公认的绿色广谱杀菌剂，对致病微生物有着十分强大的杀灭作用，用奥克泰士处理的荔枝，可以有效杀灭不洁荔枝本身带有的细菌病毒以及由于致病微生物引起的荔枝腐烂问题。奥克泰士荔枝杀菌保鲜剂，不会产生任何有害物质的残留，其主要成分为过氧化氢银离子分解后为氧气和水，对于荔枝的保鲜防腐起到良好的促进作用。其作用能够杀菌消毒、预防荔枝腐烂，释放生物酶，改善荔枝纤维组织，提高口感。同时可延长保鲜期，不易腐烂等。属于绿色无公害产品，德国进口食品级生物制剂，可延长保鲜期、杀灭病菌。且为食品级、无色、无味、无毒、无残留，是现代绿色农业生产必备产品。

奥克泰士针对荔枝防腐保鲜特点

- 1、完全环保，完全生物可分解，对人、畜无害，无腐蚀性，无残留。
- 2、无色，无气味，无味道，不起沫，完全溶于水，使用安全，从而也保证了荔枝在生产、运输、保鲜、防腐过程中，不会发生任何改变。
- 3、作用时间长，效果明显，能完全有害菌。
- 4、应用弹性大：在低浓度时，依然有显著效果，在高达95摄氏度时仍然能起作用。光谱杀菌效果，可杀灭有害菌以及有害微生物种类包括：大肠杆菌、粪链球菌、霉菌、软腐病菌等130多种致病微生物。

5、应用简便，无需特殊装置。

6、与现有采用二氧化氯、季胺盐类、溴氧类等的消毒手段相比，无论安全性、二次污染情况以及杀菌能力都有一个质的提高。

总结

奥克泰士复合型防腐保鲜剂能引发果蔬病害的青霉、灰霉等微生物，因此奥克泰士被广泛应用于荔枝的杀菌保鲜中。研究发现，采摘后的荔枝使用奥克泰士进行处理贮藏是不会对荔枝品质造成伤害的，并且能显著地降低了果实腐烂率。用奥克泰士处理冷藏荔枝的病害发生情况研究，结果表明，荔枝在奥克泰士浓度为0.5%时，灰霉病的发病率从原来的97.5%和97.2%分别降低至6.1%和7.9%。能够控制灰霉病的发生。使用奥克泰士水溶液来处理荔枝，能够控制食源性致病菌如霉菌和酵母菌的发生。在采前喷施奥克泰士处理对荔枝保鲜效果的研究发现采前喷施30mg可显著的提高荔枝保鲜效果，延长其贮藏期，显著降低可溶性固形物、失重率和腐烂率等指标。在奥克泰士对荔枝果实品质及活性氧代谢影响的多变量分析中得到奥克泰士对荔枝果实好果率下降有着明显的延缓，并且抑制了荔枝果实pH值上升。

招商合作：济南辰宇环保科技有限公司诚招全国各行业合作商！德国130年精工企业专注环保杀菌消毒剂的生产与研发，解决各行业生产企业有害微生物困扰，提供具体行业使用方案。诚邀各行业领袖，科研机构，企业单位参与方案制定与产品研发。期待您的来电。

合作电话：15953187857

以上内容由济南辰宇环保科技有限公司整理提供 济南辰宇环保科技有限公司布迪希国际中国总服务商

全国销售电话：15953187857 15953150352 业务咨询电话：0531-66891578

微信公众号：辰宇环保进口消毒剂