

进口杀菌保鲜剂在龙眼（桂圆）贮藏及运输中的应用

产品名称	进口杀菌保鲜剂在龙眼（桂圆）贮藏及运输中的应用
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，北有人参，南有桂圆，桂圆因为滋补的效果好，深受女士的喜爱。桂圆又称龙眼，是亚热带珍贵水果，亦是我国南方主要种植的名果之一，主要成熟于高温、高湿的夏季(8~9月份)，果实营养丰富，香甜可口，深受国内外广大消费者欢迎。但是，上市时间短，在室温条件下，贮藏3~4天，大多数龙眼腐烂变质，失去食用价值，严重影响鲜龙眼果实的贮运与销售，并影响到龙眼的商品率和销售价格。为此，本文深挖桂圆难储存的本质原因，以供参考。

龙眼难以保鲜的原因分析

龙眼（桂圆）是我国南方亚热带的名优水果，其果实成熟于高温季节，采后生理代谢旺盛，鲜果易失水、褐变和腐烂，随着人们对农残的认识，无公害贮运技术显得尤为重要。济南辰宇环保科技有限公司技术人员据多年经验总结，龙眼贮藏期间腐烂主要原因是由采前真菌的潜伏侵染引起，采前真菌病害的是龙眼无公害保鲜的关键。从龙眼果实表面可分离到多种真菌，有青霉菌、根霉菌、曲霉菌、假链格孢、交链孢、拟盘多毛孢、枝孢霉)、镰刀菌、炭疽菌、粉红聚端孢、霜疫霉、地霉菌以及拟茎点霉和酵母菌等。龙眼采摘后果实失水，果皮结构中的外果皮、中果皮和内果皮，未形成连续的栓质层，外果皮表面有许多相互连接的微裂口和形状和大小不同的皮细胞；中果皮细胞间隙多、空隙大；皮孔通道与中果皮细胞间隙相通。由于这些微细结构中的空隙，间隙导致上述各种真菌侵染和果皮褐变，从而导致果实耐藏保鲜性和抗病性差。

以下介绍几种常见的龙眼贮藏保鲜方法

1.常温贮藏：利用防腐保鲜剂溶于水后能在龙眼表面迅速形成透明膜，有效地封闭气孔，降低呼吸强度，延长果实衰老，常用防腐保鲜剂有仲丁胺、特克多、抑霉唑、多菌灵、甲托布津等。但目前常温贮藏保鲜技术尚未成熟。

2.低温气调贮藏：适当的温度能降低果实的呼吸强度，有效地抑制多酚氧化酶的活性和微生物的活动。但要求严格，而且成本很大，很难适应中小型生产者。

3.熏硫保鲜：泰国近年来出口的龙眼都经过熏硫处理，采用二氧化硫熏蒸后，桂圆果皮的颜色会发生改变，用酸性溶液浸泡又可以恢复为原色，但已不是新鲜桂圆的天然颜色。熏硫处理后的桂圆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。

4.热烫保鲜：此法为民间传统保鲜法。民间是把整穗的果实浸入沸腾的开水中30~40秒，以不烫伤果肉为度，随即提起，悬挂在风口处晾干。处理过的果实放置15~25天，果肉基本保持新鲜，味道更甜。但色泽与天然颜色有一定差别，使卖相变差，且货架期较短。

5.速冻保鲜：挑选好新鲜果实，进行防裂处理后，在1小时内把龙眼果实的中心温度降至-30℃，然后长期贮藏于-18℃的冷库中，可贮藏一年或更长的时间。速冻保鲜的缺点是龙眼取出后于常温下裂果较严重。

如何解决传统龙眼杀菌保鲜方式的弊端

上述是几种常见龙眼的贮藏保鲜技术，但随着人们对食品安全的重视，传统杀菌保鲜方式已难以符合人们对于食品安全的要求。由于龙眼在8~9月的高温、高湿条件下成熟采收，活的果实生理、生化变化剧烈，鲜果易变色变质，不耐长途运输、长期贮藏。在28℃的室温下，果实一般在一周内就会全部变质腐烂，给生产及加工企业带来了严重的损失。那么我们应如何高效提高龙眼的贮藏期？如何避免微生物病害的侵染？如何替换传统杀菌保鲜方式的弊端？如何保证食品的品质质量呢？基于这种情况及国内龙眼杀菌保鲜方式的欠缺，一种名为奥克泰士杀菌消毒剂横空出世，2015年由济南辰宇环保科技有限公司引入中国，短短几年的时间，在国内食品、制药、农业，畜牧等行业被广泛运用。奥克泰士杀菌保鲜剂源于德国，桂圆（龙眼）贮藏期短及微生物污染问题。

奥克泰士

奥克泰士龙眼杀菌保鲜剂，德国原装进口，食品级过氧化氢银离子复合型杀菌消毒剂，产品经过ISO9001/ISO14001管理体系认证，欧盟EMAS检测认证，IFS国际食品标准认证，德国莱茵TUV认证等。产品广谱杀菌，灭菌迅速，无二次残留，是世界公认的绿色广谱杀菌剂，能够快速杀灭包括芽孢、细菌孢子、真菌孢子、放射菌、分支杆菌、酵母菌、霉菌、病毒在内的所有类型的200多种微生物，达到商业无菌的要求，可对龙眼在杀菌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。在消毒灭菌的同时，奥克泰士可自行还原为氧气和水，不留任何痕迹，无二次污染，环保安全。同时，使用奥克泰士杀菌，也可避免传统熏蒸污染大的缺点。

奥克泰士产品特点

1、杀菌能力强

作用效果相当持久，不受外界条件影响。可以清除200多种的有害菌，微生物以及所有种类的真菌、滤过霉菌、孢子。其中包括：造成的Influenza A Virus、HIV-1、军团菌属（Legionella）、阿米巴（amoeba）奥克泰士特殊的配方以及独有的生产技术完全打破了传统意义上的杀毒方式，同时本产品经过欧洲多家机构的检测，其杀毒能力在全球同类产品中首屈一指。

2、不产生任何残留物质

对人体完全无害，不改变水的气味、味道。没有毒性，可以和食品直接接触。造成我国食品安全情况不乐观的一个重要原因是：生产厂商在生产、运输过程中使用的保鲜产品往往会留下危害性的残余物，从

而造成产品的再污染。与以往的任何杀菌剂不同，奥克泰士完全融解于水和氧气，没有任何残留物品，避免了再次污染的可能。

3、应用面广泛

全面覆盖HACCP.首先，奥克泰士可以被应用于食品生产企业在生产食品时，食品所不能避免要接触到的，设备、墙壁、管道、水池等需要保证洁净的表面。

4、操作简便，降低操作成本

奥克泰士的一个重要的特点是操作简便，不需要任何特殊的专业设备，不需要专业从业人员，可以非常简单易行的解决食品安全问题。在具体操作中，在不同的操作条件下，可以选择浸泡、喷洒、雾化等多种方法来进行应用。

5、高效广谱

奥克泰士将独有的超强杀菌能力和保鲜能力集于一身。由于特殊的杀菌方法，本品应用时，各种有害细菌，微生物的同时，可以为产品提供保鲜能力，这种少有的特性在水产品、水果、蔬菜的生产、出口方面，有着突破性的意义

6、奥克泰士为非抗生素类产品，长期使用，细菌不会产生抗药性。

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