

杨梅鲜果采后预防腐烂变质的纯生态杀菌保鲜技术

产品名称	杨梅鲜果采后预防腐烂变质的纯生态杀菌保鲜技术
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

杨梅产于长江以南各省区，其中以浙江省的杨梅产量较高，品质较好。因其果色鲜艳，汁液丰富、酸甜可口，深受消费者的欢迎。近几年尽管杨梅果实产量得到大幅度增加,但其鲜果的贮藏保鲜及商品化处理技术仍显得相对滞后,杨梅采后贮运损耗严重的状况尚未得到根本改变,给杨梅鲜果的异地销售和鲜果出口带来了极大的困难,造成部分丰产地区的杨梅出现滞销、甚至生产效益下滑的现象。

因此，本文作者以多年从业经验，深入研究杨梅果实采后变质原因和改进贮运保鲜技术，结合现今杨梅的贮藏贮运保鲜方式，深挖其中原因，以供广大从业者参考。

杨梅果实采后变质的原因

杨梅果实成熟期集中在高温多雨的6-7月,这时气温已高，又正值梅雨多湿季节，所以果实成熟后极易腐烂变质和生理落果，故应抓紧火候，随熟随采。但杨梅采收后仍是一个生命有机体，虽然脱离了母体和栽培的环境条件，同化作用已基本停止，有机体还在继续进行生命活动，但由于不能再从株体或根部获得水分,杨梅中的水分又不断地蒸发,逐渐地产生失水现象,促使果实中酶的分解活性增加,糖和果胶等成分分解加快,使杨梅对微生物侵蚀抵抗力下降,从而加速果实变形，变色、变味直至腐烂。

杨梅腐烂变质的主要途径

1、微生物侵染

杨梅果实采后变质的主要外因微生物侵染及虫害在室温(28 ~ 32)条件下，侵染杨梅果实的病原菌种类。主要有杨梅轮帚霉、桔青霉、绿色木霉、子囊菌、尖孢镰刀菌等真菌。通过传统方式贮藏后的杨梅果实上共有 20 余种真菌，一类是厌氧性的，以酵母菌类

等真菌为主；一类是好氧性的，有青霉菌、芽枝霉、曲霉菌、镰孢霉等。其中酵母菌、假丝酵母为优势菌群，其次为青霉菌、芽枝霉、曲霉菌、镰孢霉等。

在室温贮藏条件下，杨梅果实还易受害虫的危害，主要为果蝇属的黑腹果蝇、拟果蝇、高桥氏果蝇和伊米果蝇等4种害虫。杨梅采后第1天即可能有果蝇出现，到第4天果蝇成虫羽化，以后害虫逐渐增多。病菌的侵染及果蝇的危害是杨梅果实采后变质的主要外因。随着时间的推移，杨梅的腐烂进程加快，室温下贮藏3~4d即失去食用价值。

2、机械损伤

杨梅果实没有外果皮的保护，肉质柔嫩，在采后处理和运输过程中极易受到碰伤、挤压、振动等物理性因素的伤害，在一定程度上损伤果实组织，引起囊状体细胞破裂，果实失水，贮运性降低。在这期间，各种微生物通过破裂的伤口进入到果实内部，降低果实的贮运性及加速变质。因此，机械损伤是造成杨梅采后和贮运过程中果实损耗及品质下降的另一个主要因素。

传统杨梅贮藏保鲜方式

1、泡沫箱加冰保鲜

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。

2、速冻贮藏

由于杨梅食用部分的囊状体具有弹性，游离端顶部有许多气孔，致使杨梅在解冻过程中容易保持完好的结构，故可采用速冻保存方法。虽然能保持原有的外表及鲜亮程度，但速冻贮藏之后的杨梅营养价值无法和其新鲜状态下的营养等相比。

3、药剂保鲜

近年来，用可食性涂膜保鲜剂保鲜果蔬是采后保鲜研究的热点之一。壳聚糖是一类结构类似于纤维素的多糖生物聚合物，一定浓度的溶液可在果实表面形成薄膜，可大大降低野生杨梅果实的腐烂率、失重率和呼吸强度等指标，延缓花青素、类黄酮等酚类指标降解。但涂膜效率低，难干燥，制膜存在强度差等问题。此外，对于壳聚糖复合膜的研究、开发及应用还不够深入，这些很难大面积应用。

4、辐射保鲜

辐射保鲜的原理是通过电离辐射干扰果蔬基础代谢，延缓成熟衰老，改变果蔬品质，减少害虫、微生物引起的果蔬腐烂损失。目前，我国辐射保鲜杨梅大多处于研究阶段，基本上还未应用于实际生产中。

5、气调保鲜

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。

如何提高杨梅保鲜品质

杨梅是营养成分和附加值都比较高的水果，常温下成熟果实在采后2-4天便开始腐烂，在整个产业链中，“保鲜”一直是最薄弱的环节，杨梅在采摘之后，如果存放在正常的室温条件下，那么最多只能够存放一个星期的时间，一个星期之后就会导致杨梅的口感及价值完全的消失。每年由于储存不当造成的损失和浪费，会占到杨梅总产量的三成左右。但通过上述杀菌保鲜方式的介绍，对杨梅杀菌单一，保鲜效能

低微，成本太高或是无法大面积应用，很难适应现在市场的要求。因此，寻求一种新型杀菌保鲜方式已是现今杨梅生产及加工企业迫在眉睫的首要任务。

奥克泰士

奥克泰士德国原装进口，食品级过氧化氢银离子复合型杀菌保鲜剂，专为杨梅杀菌保鲜设计，产品无色、无味、无毒、无残留、无腐蚀性，其作用能够杀菌消毒、预防腐烂，释放生物酶，改善纤维组织，提高口感。同时可延长保鲜期，不易腐烂等。产品达到ISO 9001和ISO 14001管理体系认证标准，经过了欧盟EMAS检测认证、德国莱茵TUV认证、IFS国际食品标准认证等，拥有广谱杀菌、保鲜出色的多效功能于一体的进口食品级保鲜杀菌剂，对致病微生物有着十分强大的杀灭作用，用奥克泰士处理的杨梅，可以有效杀灭不洁杨梅本身带有的细菌病毒以及由于致病微生物引起的腐烂问题。可以减少杨梅流通过程中的损耗，解决杨梅贮藏贮运过程中的腐烂变质发霉等问题。受到众多食品鲜果企业的青睐。是现代绿色农业生产必备产品。奥克泰士产品的特点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、霉菌、孢子。其中包括：造成禽的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，不改变杨梅本身的味道。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、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