

以色列P.B.I物理活化水果（草莓）气调保鲜袋

产品名称	以色列P.B.I物理活化水果（草莓）气调保鲜袋
公司名称	西安海宏包装有限责任公司
价格	.00/个
规格参数	塑料品种:LDPE 工艺:凹印 用途:食品袋
公司地址	周至县尚村镇海宏路1号
联系电话	029-85166298 18991991513

产品详情

塑料品种	LDPE	工艺	凹印
用途	食品袋	包装层次	销售包装/终端包装
是否现货	现货	规格	客户自定
型号	客户自定	颜色	白色
壁厚	客户自定 (mm)		

草莓采收贮藏保鲜办法

草莓色泽艳丽、酸甜爽口、富含多种营养成分，是水果中难得的色、香、味俱佳者，因此常被人们誉为“水果皇后”，国内外均将草莓视为高档果品。草莓属于非呼吸跃变型果实，采后水解酶活性高，呼吸强度大，含水量高达90-95%，组织柔嫩，易受伤害和微生物侵染而腐烂变质，因此要科学采收和贮藏才能达到有效保鲜效果。

一、草莓的科学采收技术

1、果实成熟度的确定：成熟度首先影响到果实的品质，按果实的着色面积，成熟度可分为1/4、2/4、3/4和全部着色4个进程。3/4着色的果实在经过24小时贮藏后有很浓的香味采果成熟度以3/4着色（即七八成熟）为宜。

2、采收：[草莓](#)

果实成熟期先后不一，应分期采收。采收宜在早晨或傍晚进行，连同花萼自果柄处摘下，避免手指触及果实。果实边摘边分级，以减少翻动而造成机械损伤。3、选果：采收后的草莓应及时去除病果和机械损伤果实。健康果贮藏期腐烂主要是从相邻病果受感染，通过选果，减少传病源，利于果实的贮藏。此外，采果前减少浇水和叶面喷施 $CaCl_2$ 都有利于草莓果实的贮藏保鲜。

二、预冷时注意点：

预冷应在草莓采收后尽快进行，数量大时要做到边收获边入库，缩短采收、分级、包装的时间。库内收

获专用箱成列摞起排放，两列之间间距应大于15厘米。库内冷风直接吹到的部位不宜放置收获箱，以防草莓果受冻。库内湿度要保持90%以上，温度保持5℃左右，不要降至3℃以下，4-5月份气温升高，库内相对湿度则可维持在7-8%，适当提高温度可减少草莓装盒时结露。入库后2小时尽量不启动开闭库门。收获时如草莓果实温度达15℃左右，一般要在预冷库内放置2小时以上，才能使草莓果降到5℃左右。如草莓果实温度达20℃左右，则要在预冷库放置2-4小时。

三、贮藏保鲜技术 1、气调贮藏。把在采收时装好草莓的特制果盘用0.04毫米厚的聚乙烯薄膜袋套好、密封，在0~0.5℃，相对湿度85%~95%的环境里贮藏。袋内气体氧占3%，二氧化碳6%，在此条件下，草莓可保存2个月以上。提高二氧化碳浓度，腐烂率大大下降，但二氧化碳最终浓度不得超过20%，不然会使草莓产生酒精味。

2、冷藏保鲜。受灰霉病感染，果实自身呼吸作用旺盛，引起草莓衰老，导致腐烂。水分蒸发引起失水干缩，草莓失水5%即失去商品性。室温下草莓失水快，每天可失水2.17%~2.65%，3~4天即失去商品价值，还有氧化作用引起果实变色等均是影响草莓保鲜效果的主要原因。其中降低温度能有效地延长贮藏时间。将待贮草莓带筐装入大塑料袋中，扎紧袋口，防止失水，干缩变色，然后在0~3℃的冷库中贮藏，切忌温度忽高忽低。

3、近冰点温度贮藏草莓的冻结温度是-0.77℃，草莓是水分蒸发与温度无关型果实，既使在近冰点条件下，无包装的草莓水分蒸发也很激烈。因此，用pbi保鲜袋小包装可提高周围环境的湿度，减少空气对流，抑制蒸发，减少失重损失。呼吸作用强弱受环境温度影响很大，近冰点条件下的呼吸强度是室温条件下的1/6，近冰点贮藏的具体条件是：-0.5±0.2℃，相对湿度85%~90%，草莓贮藏于0.04毫米厚的30厘米x32厘米聚乙烯薄膜袋中，扎紧袋口。品种

)采用近冰点温度贮藏，可获得更好的保鲜效果(冷藏温度为0.5±0.2℃，相对湿度85—95%)。

为了使草莓能在熟后采收并保持新鲜度，我公司引进以色列技术研制出草莓专用保鲜袋，能有效地延缓草莓采收后的后熟进程，并保持草莓的新鲜风味效果。