

1-MCP 复合抽真空包装对脱青皮鲜食核桃 贮藏生理的影响

姜德志¹ 王其竹² 徐永杰¹

(1.湖北省林业科学研究院,湖北 武汉 430075; 2.保康县核桃技术推广中心,湖北 襄阳 44160)

摘 要:【目的】鲜食核桃果仁营养丰富,口感脆嫩,然而极易褐变和腐烂,贮藏期短。为延长脱青皮鲜食核桃贮藏期。【方法】以“清香”核桃为试材,比较了经 1-MCP 熏蒸处理后抽真空加干燥剂、抽真空、不抽真空三种贮藏方式下,核仁含水量、酸价、过氧化值及内种皮总酚、黄酮等生理指标的变化。【结果】(1)随贮藏时间增加,鲜食核桃核仁含水率呈下降趋势,核仁酸价、过氧化值呈上升趋势,内种皮黄酮、内种皮总酚含量呈下降趋势,各生理指标呈显著相关,核仁含水率可作为鲜食核桃贮藏期生理指标变化的重要指示参数;(2)经 3 $\mu\text{L/L}$ 的 1-MCP 熏蒸和加干燥剂后进行真空包装处理的脱青皮鲜食核桃,在低温 (1 ± 0.5) $^{\circ}\text{C}$ 贮藏 15d,能在维持核仁含水率的同时,减缓贮藏过程中核仁酸价、过氧化值的上升。【结论】1-MCP 复合抽真空包装处理可保持鲜食核桃核仁含水率,减缓核仁酸价、过氧化值上升速度,延缓核仁品质下降,对脱青皮鲜食核桃贮藏保鲜具有重要意义。