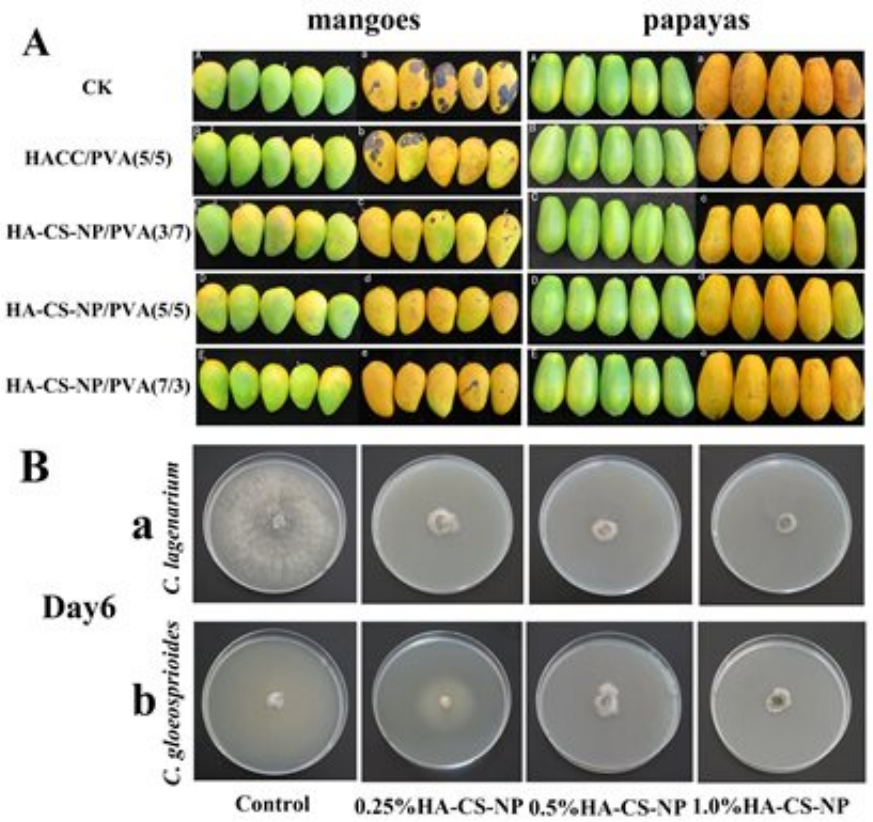
新型绿色高效果蔬保鲜材料研究获突破

作者：writer 来源：爱科学

本文原地址：https://www.iikx.com/news/progress/18437.html

本文仅供学习交流之用，版权归原作者所有，请勿用于商业用途！

新型绿色高效果蔬保鲜材料研究获突破。随着健康中国上升为国家战略，人们对于绿色有机、健康安全的食品需求越来越大，对果蔬保鲜材料的研究也进入到了新的阶段。研发绿色高效的新型果蔬保鲜剂，以替代传统化学保鲜剂，成为当前国内外果蔬保鲜技术领域研究的热点。



壳聚糖复合涂膜对芒果、木瓜的保鲜效果以及抑菌性能。中国热科院供图

近日，中国热带农业科学院南亚热带作物研究所（以下简称南亚所）旱作新材料研究室在《食品化学》（Food Chemistry）上发表研究论文。该研究最大的亮点是以虾蟹壳提取的天然高分子材

料壳聚糖为主要原材料，采用分子改性和材料复合技术成功研发了新型绿色高效涂膜保鲜材料，解决了壳聚糖水溶性差、难应用的关键问题，显著提高了壳聚糖成膜性和抗菌性；通过不同分子间物理交联作用而形成的具有多孔网络结构的薄膜，起到隔离微生物和外来污染物的进入，抑制和杀灭有害细菌，调节果蔬呼吸强度，从而实现高效的保鲜作用。研究结果表明，壳聚糖复合涂膜保鲜材料是一种新型绿色高效果蔬保鲜材料，具有安全无毒、使用方便和持久高效的保鲜作用效果，在热带果蔬保鲜领域中具有广阔的应用前景。(来源：中国科学报张晴丹 赵慧阳)

相关论文信息：https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2022.132878

版权声明：凡本网注明来源：中国科学报、科学网、科学新闻杂志的所有作品，网站转载，请在正文上方注明来源和作者，且不得对内容作实质性改动；微信公众号、头条号等新媒体平台，转载请联系授权。邮箱：shouquan@stimes.cn。
作者：李普旺等 来源：《食品化学》

更多 科学进展 请访问 https://www.iikx.com/news/progress/

本文版权归原作者所有，请勿用于商业用途，爱科学iikx.com转发