
新型包装膜可延长水果保鲜期

作者：writer 来源：科学网

本文原地址：<https://www.iikx.com/news/progress/39303.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！

新型包装膜可延长水果保鲜期。近日，中国农业科学院麻类研究所可降解材料开发与利用创新团队利用红麻纤维素纳米纤维，制备了一种新型可降解包装膜，为水果保鲜提供新的解决方案，相关成果发表在《国际生物大分子》（International Journal of Biological Macromolecules）上。

该研究以红麻为原料，提取纤维素纳米纤维作为稳定剂，再搭配麦芽糊精等原料，制作出含有茶多酚的双水相皮克林乳液，再制备成包装膜。该包装膜不仅拥有优异的机械、阻隔性能，还具备抗菌抗氧化作用，而且生物安全性高，对人体和环境都非常友好。

实际应用中，未使用该包装膜的成熟香蕉和芒果，2天后就开始出现腐败斑点，使用包装膜后8天左右才出现腐败斑点。该研究为果蔬保鲜提供了一种极具应用潜力的材料。

该研究得到国家麻类产业技术体系、中国农业科学院科技创新工程等项目的支持。（来源：中国科学报 李晨）

相关论文信息：<https://doi.org/10.1016/j.ijbiomac.2026.151102>

作者：谭志坚等 来源：《国际生物大分子》

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](https://www.iikx.com)转发