

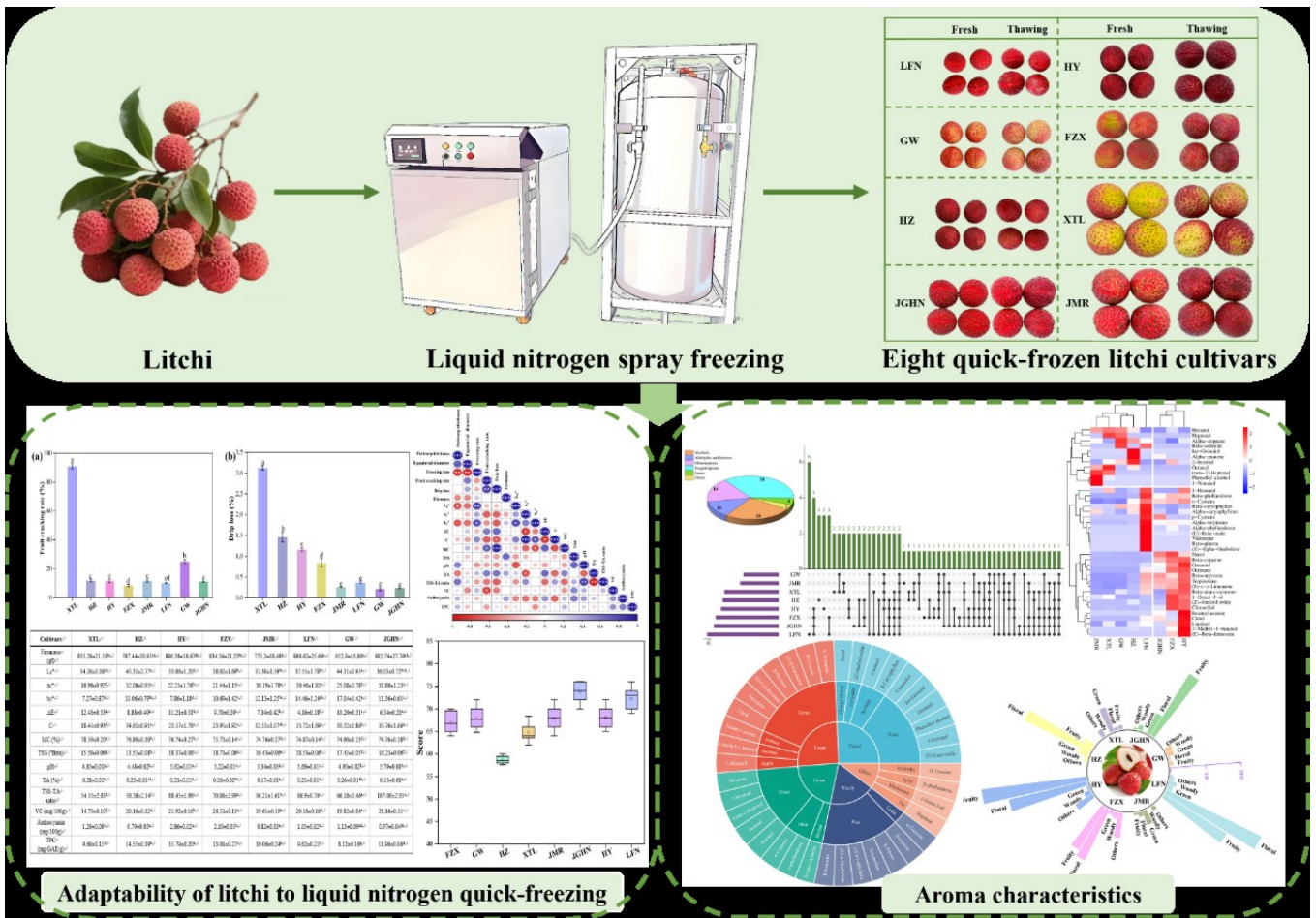
# 哪种荔枝适合液氮速冻加工有说法了

作者：writer 来源：科学网

本文原地址：<https://www.iikx.com/news/progress/40238.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！

哪种荔枝适合液氮速冻加工有说法了。近日，中国热带农业科学院加工所食品加工研究室团队系统评估了不同荔枝品种在液氮速冻过程中的加工适应性，首次构建了涵盖加工指标、理化性质、营养成分及感官评价的多维品质评价体系，为荔枝液氮速冻加工品种筛选和高附加值产品开发提供了科学依据。相关研究成果发表于期刊《LWT-食品科学与技术》（LWT - Food Science and Technology）。



荔枝液氮速冻多维品质评价体系。中国热科院供图

荔枝是我国热带特色水果，采后损失率高达25%~30%，液氮速冻被公认为高水分水果长期保鲜的有效手段，现有研究多聚焦于速冻装备与工艺参数优化，对不同荔枝品种的加工适应性差异缺乏

---

系统评价，限制了荔枝高价值产品的开发与利用。

针对这一科学空白，研发团队选取8个主栽及优新品种，系统测定液氮速冻荔枝的加工指标、理化性质、营养成分及香气特征，分析明确了色泽、水分含量、固酸比、裂果率和汁液流失率是评价速冻荔枝品质的关键指标。综合排名显示，井冈红糯荔枝因裂果率低、汁液流失少、色泽保持优良及糖酸比例协调，成为最适宜液氮速冻加工的品种。



---

白糖罂荔枝鲜果。中国热科院供图

在香气特征研究方面，基于气味活性值分析鉴定出26种关键香气成分，赋予速冻荔枝果香、花香、青香和木香等特征香气谱。不同品种荔枝呈现独特的香气特征：井冈红糯和黑叶以果香为主导，兼有花香底蕴；妃子笑、岭丰糯和怀枝则以花香为主，辅以果香。

该研究首次建立了荔枝液氮速冻加工的多维品质评价体系，揭示了不同品种荔枝的加工适应性差异及其香气特征图谱，为荔枝速冻加工产业化提供了品种筛选的科学依据和技术支撑。（来源：中国科学报 李晨）



荔枝鲜果。中国热科院供图

相关论文信息：<https://doi.org/10.1016/j.lwt.2026.119496>

作者：周伟等 来源：《LWT-食品科学与技术》

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](http://iikx.com)转发