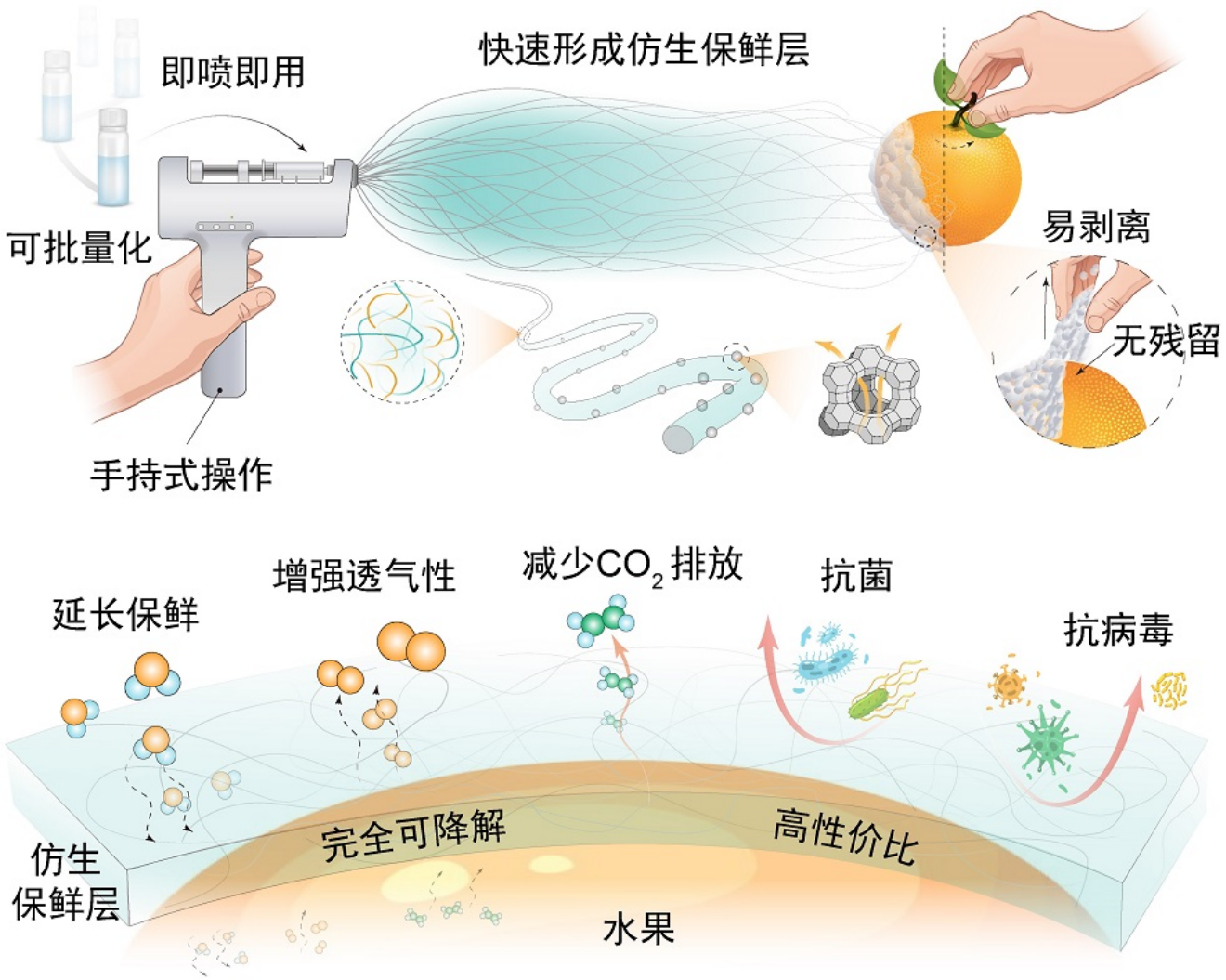
绿色仿生“外衣”延长水果保鲜期

作者：writer 来源：科学网

本文原地址：https://www.iikx.com/news/progress/41978.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！

绿色仿生“外衣”延长水果保鲜期。近日，中国农业科学院农业基因组研究所开发出水果仿生保鲜外衣，能让樱桃、番茄等水果的保鲜期延长一周以上。相关研究成果发表在《探索》（Exploration）上。



仿生外衣特点。中国农科院供图

水果在采后容易失水、变软、腐烂。科研团队受灯笼果萼片多孔透气结构启发，将几种可降解材

料织成了一层布满细孔、会呼吸的纤维网，利用手持电喷技术，可在水果表面覆盖一层保鲜外衣。

这层外衣不仅能抑制细菌和病毒，还能吸附促使果实成熟的气体，减缓水分流失和软化。而且，这种仿生外衣约半年可在土壤中完全降解，对人体无害。该研究为开发绿色、可降解的食品保鲜包装提供了新策略。

该研究得到国家自然科学基金、广东省自然科学基金、湖南省国家自然科学基金、深圳市科技计划等项目支持。（来源：中国科学报 李晨 马昕怡）

相关论文信息：https://doi.org/10.1002/EXP.20250786

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