

物流考试综合辅导:西瓜的机械冷藏保鲜技术 PDF转换可能丢失图片或格式，建议阅读原文

https://www.100test.com/kao_ti2020/271/2021_2022__E7_89_A9_E6_B5_81_E8_80_83_E8_c31_271514.htm 西瓜的供应时间可以通过栽培方式(如春提早、秋延迟、保护地栽培)及南北方的调运来调剂。目前，西瓜机械冷藏保鲜技术也是解决市场供应的一种有效方法。采用现代小型冷库，在良好的隔热建筑库内，装有机械冷却设备，根据西瓜的贮藏特性，人为调节和控制贮藏环境中的温湿度及气体成分，以延长西瓜的保鲜期。如丰收一号，抗病黑巨霸等中晚熟品种，可贮藏保鲜20-60d，其商品性能较好，效益可观，具体操作规程分述如下：

一、品种选择。西瓜的品种不同，其组织结构与化学成分各异。同一西瓜品种的组织结构与化学成分又因生长环境因素的影响而有明显的改变。用于贮藏保鲜的西瓜，应选择中晚熟的耐藏品种，其含糖量高，风味佳、色泽鲜亮，瓜蔓和果面均无病虫害。

二、采收要求

1、成熟度选择。西瓜的成熟期与品种，播种期及坐果后的积温有密切的关系。同一品种，每一年的成熟时期也不相同。确定采收成熟度，最好选用无损伤瓜果测定仪，将测定仪的探头中心线对准果实中心点上，小于8度为生瓜，大于8度为熟瓜。用于冷库贮藏保鲜的西瓜，应选择8成熟的瓜。因充分成熟的西瓜组织易损伤，影响贮藏品质，导致果实空心倒瓤，食用时绵软无味，甚至腐烂。

2、采收方法。在傍晚采收，有利于降低品温。采摘时，在瓜柄上端留5cm枝蔓，可减少水分蒸发及伤口感染。

三、预冷。预冷是指在入冷库前使西瓜品温尽快冷却到所规定的温度范围，较好地保持其原有品质。预冷最简单的

方法，是在采摘后堆放在田间，利用夜间低温预冷，在清晨气温回升之前入库。入库1周内采用制冷机循环冷空气，借助热传导与蒸发潜热来冷却西瓜，使西瓜与冷库温度一致，一般温度为8-12℃，相对湿度80%左右，最低库温可控制在5-6℃。

四、冷库消毒及制冷。西瓜贮藏冷库及用具在使用前3-6d，选用0.1mg/kg克菌灵喷雾消毒，保持库内清洁卫生，无杂菌。启动库内制冷系统，将贮藏温度调控在8-12℃，然后根据西瓜品种特性，1周内降至最佳温度。

五、冷藏库的管理

- 1、冷库温度。西瓜冷库贮藏的适温为5-6℃，尤其是贮藏初期，应选用逐步降温后，再转入正常贮藏，以减少西瓜的生理病害，提高贮藏质量。夏季或秋季从冷库中取出西瓜时，瓜面上容易凝结水珠，出库后货架期很短，所以出库前需逐渐升温，使西瓜品温逐渐升高至适温再出库，有利于保证质量和延长货架期。
- 2、冷库湿度。西瓜冷藏适宜的相对湿度为80-85%，由于蒸发管经常不断地结附冰霜，又不断地将冰霜冲走，以及建筑物多用水泥材料，致使库内湿度降低，达不到西瓜对湿度的要求，可在地面洒洁净水或铺湿草帘。
- 3、冷库的通风换气。冷库内西瓜通过呼吸作用放出 CO_2 和乙烯等其他刺激性气体，当积累到一定浓度后，便促进西瓜果实的后熟衰老，品质变劣，无法长期贮藏。因此，必须通风换气。可选择气温较低的早晨，打开排气窗，在通风换气的同时，开启自动喷雾器，随冷风将细微水雾送入库内，效果更加理想。

100Test 下载频道开通，各类考试题目直接下载。详细请访问 www.100test.com