



(12)发明专利申请

(10)申请公布号 CN 109169859 A

(43)申请公布日 2019.01.11

(21)申请号 201811129641.1

(22)申请日 2018.09.27

(71)申请人 木崇凤

地址 674100 云南省丽江市古城区长水路
440号附25号

(72)发明人 木崇凤

(74)专利代理机构 北京立成智业专利代理事务
所(普通合伙) 11310

代理人 赵静然

(51)Int.Cl.

A23B 7/04(2006.01)

A01G 2/30(2018.01)

A01G 17/00(2006.01)

权利要求书2页 说明书4页

(54)发明名称

一种木梨的保鲜保水储藏方法

(57)摘要

为解决现有技术的不足,本发明提供了一种木梨的保鲜保水储藏方法,包括以下步骤:S1.木梨的嫁接:采用不同的植株作为父本,以茨满梨枝条作为第一次嫁接的母本,以嫁接后的枝条作为下次嫁接的母本,进行多次嫁接后种植得到所述木梨。S2.将采摘得到的新鲜木梨放置于木梨保鲜袋内,之后将装有木梨的木梨保鲜袋放置于冰室内使木梨处于休眠状态。步骤S2所述木梨保鲜袋包括:内层透水膜和外层透气防水膜。所述内层透水膜和外层透气防水膜之间夹设有干燥剂。所述干燥剂包括:70-90份天然糊料和15-30份砂糖糖浆。1.本发明木梨的保鲜保水储藏方法可以最大限度的保存木梨,保质期可延长至6个月以上,满足货架期和错峰销售的目的。

1. 一种木梨的保鲜保水储藏方法,其特征在于,包括以下步骤:

S1. 木梨的嫁接:采用不同的植株作为父本,以茨满梨枝条作为第一次嫁接的母本,以嫁接后的枝条作为下次嫁接的母本,进行多次嫁接后种植得到所述木梨;

S2. 将采摘得到的新鲜木梨放置于木梨保鲜袋内,之后将装有木梨的木梨保鲜袋放置于冰室内使木梨处于休眠状态。

2. 根据权利要求1所述木梨的保鲜保水储藏方法,其特征在于,步骤S1所述木梨的嫁接方法包括:

(1) 以山楂树为砧木父本,在砧木上长有芽眼的位置切成“丁”字形,然后将长有芽眼的茨满梨枝条母株插入切口中,喷涂营养液,用薄膜条捆绑固定并使母株的芽眼露出;生长至次年的4月份,母株上的芽生长为枝条,作为第一代母本;

(2) 以品种为绿宝石梨为砧木父本,在长有芽眼的位置切成“丁”字形,然后将长有芽眼的所述第一代母本插入切口中,喷涂营养液,用薄膜条捆绑固定并使芽眼露出;生长至次年的12月份,第一代母本上的芽生长为枝条,作为第二代母本;

(3) 以品种为冰糖梨为砧木父本,在长有芽眼的位置切成“丁”字形,然后将长有芽眼的所述第二代母本插入切口中,喷涂营养液,用薄膜条捆绑固定并使芽眼露出;生长至次年的12月份,所述第二代母本上的芽生长为枝条,作为第三代母本;

(4) 以花红树为砧木父本,在长有芽眼的位置切成“丁”字形,然后将长有芽眼的所述第三代母本插入切口中,喷涂营养液,用薄膜条捆绑固定并使芽眼露出;生长至次年的12月份,所述第三代母本上的芽生长为枝条,作为第四代母本;

(5) 以品种为红香酥梨树为砧木父本,在长有芽眼的位置切成“丁”字形,然后将长有芽眼的所述第四代母本插入切口中,喷涂营养液,用薄膜条捆绑固定并使芽眼露出,得到所述木梨嫁接小苗。

3. 根据权利要求2所述木梨的保鲜保水储藏方法,其特征在于,所述营养液均由以下重量份数的组份制成:石斛发酵液1000份,硼酸1-5份,党参提取液1-5份,辣木提取液1-5份,烟杆提取液1-5份。

4. 根据权利要求1所述木梨的保鲜保水储藏方法,其特征在于,步骤S2所述木梨保鲜袋包括:内层透水膜和外层透气防水膜;所述内层透水膜和外层透气防水膜之间夹设有干燥剂。

5. 根据权利要求4所述木梨的保鲜保水储藏方法,其特征在于,所述内层透水膜为:尼龙6、尼龙66、尼龙12中一种,膜厚度为50-120微米。

6. 根据权利要求4所述木梨的保鲜保水储藏方法,其特征在于,所述外层透气防水膜为:聚四氟乙烯防水透气膜,膜厚度为0.5-1毫米。

7. 根据权利要求4所述木梨的保鲜保水储藏方法,其特征在于,所述内层透水膜和外层透气防水膜之间设有0.3-0.6毫米的间隙;所述间隙内填充有干燥剂。

8. 根据权利要求7所述木梨的保鲜保水储藏方法,其特征在于,以质量份数计,所述干燥剂包括:70-90份天然糊料和15-30份砂糖糖浆。

9. 根据权利要求8所述木梨的保鲜保水储藏方法,其特征在于,以质量份数计,所述干燥剂还包括:20-30份铁粉。

10. 根据权利要求1所述木梨的保鲜保水储藏方法,其特征在于,步骤S2所述冰室内的

温度为:零下3-5℃。

一种木梨的保鲜保水储藏方法

技术领域

[0001] 本发明属于水果保鲜技术领域,具体涉及一种木梨的保鲜保水储藏方法。

背景技术

[0002] 梨子自古被推尊为“百果之宗”,味甘微酸、性寒、无毒,可以止咳、润肺凉心、消炎降火、解痰毒酒毒之功效。梨子具有养肺的作用:吃较多梨的人远比不吃或少吃梨的人感冒机率要低。所以,有科学家和医师把梨称为“全方位的健康水果”或称为“全科医生”。现在空气污染比较严重,多吃梨可改善呼吸系统和肺功能,保护肺部免受空气中灰尘和烟尘的影响。

[0003] 木梨是一种以茨满梨为母本,经过嫁接得到的梨品种,相比茨满梨木梨果大,糖度高且香脆。但是,现有梨保鲜技术保存梨的时间一般为1个月左右,2个月左右即开始出现明显的萎缩或发霉现象。即使是木梨的保质期一般也仅为2-3个月,之后就会出现萎缩或发霉现象,不能很好的满足市场的需求,难以实现错峰销售。

发明内容

[0004] 本发明针对现有技术存在的问题,提供了一种木梨的保鲜保水储藏方法,包括以下步骤:

[0005] S1.木梨的嫁接:采用不同的植株作为父本,以茨满梨枝条作为第一次嫁接的母本,以嫁接后的枝条作为下次嫁接的母本,进行多次嫁接后种植得到所述木梨。

[0006] S2.将采摘得到的新鲜木梨放置于木梨保鲜袋内,之后将装有木梨的木梨保鲜袋放置于冰室内使木梨处于休眠状态。

[0007] 进一步的,步骤S1所述木梨的嫁接方法包括:

[0008] (1)以山楂树为砧木父本,在砧木上长有芽眼的位置切成“丁”字形,然后将长有芽眼的茨满梨枝条母株插入切口中,喷涂营养液,用薄膜条捆绑固定并使母株的芽眼露出。生长至次年的4月份,母株上的芽生长为枝条,作为第一代母本。

[0009] (2)以品种为绿宝石梨为砧木父本,在长有芽眼的位置切成“丁”字形,然后将长有芽眼的所述第一代母本插入切口中,喷涂营养液,用薄膜条捆绑固定并使芽眼露出。生长至次年的12月份,第一代母本上的芽生长为枝条,作为第二代母本。

[0010] (3)以品种为冰糖梨为砧木父本,在长有芽眼的位置切成“丁”字形,然后将长有芽眼的所述第二代母本插入切口中,喷涂营养液,用薄膜条捆绑固定并使芽眼露出。生长至次年的12月份,所述第二代母本上的芽生长为枝条,作为第三代母本。

[0011] (4)以花红树为砧木父本,在长有芽眼的位置切成“丁”字形,然后将长有芽眼的所述第三代母本插入切口中,喷涂营养液,用薄膜条捆绑固定并使芽眼露出。生长至次年的12月份,所述第三代母本上的芽生长为枝条,作为第四代母本。

[0012] (5)以品种为红香酥梨树为砧木父本,在长有芽眼的位置切成“丁”字形,然后将长有芽眼的所述第四代母本插入切口中,喷涂营养液,用薄膜条捆绑固定并使芽眼露出,得到

所述木梨嫁接小苗。

[0013] 进一步的,所述营养液均由以下重量份数的组份制成:石斛发酵液1000份,硼酸1-5份,党参提取液1-5份,辣木提取液1-5份,烟杆提取液1-5份。

[0014] 进一步的,步骤S2所述木梨保鲜袋包括:内层透水膜和外层透气防水膜。所述内层透水膜和外层透气防水膜之间夹设有干燥剂。

[0015] 进一步的,所述内层透水膜为:尼龙6、尼龙66、尼龙12中一种,膜厚度为50-120微米。

[0016] 进一步的,所述外层透气防水膜为:聚四氟乙烯防水透气膜,膜厚度为0.5-1毫米。

[0017] 进一步的,所述内层透水膜和外层透气防水膜之间设有0.3-0.6毫米的间隙。所述间隙内填充有干燥剂。

[0018] 进一步的,以质量份数计,所述干燥剂包括:70-90份天然糊料和15-30份砂糖糖浆。

[0019] 进一步的,以质量份数计,所述干燥剂还包括:20-30份铁粉。

[0020] 进一步的,步骤S2所述冰室内的温度为:零下3-5℃。

[0021] 本发明至少具有以下优点之一:

[0022] 1.本发明木梨的保鲜保水储藏方法可以最大限度的保存木梨,保质期可延长至6个月以上,满足货架期和错峰销售的目的。

[0023] 2.本发明木梨的保鲜保水储藏方法安全、环保、绿色,不使用对人体有害的防腐剂等物质即可实现良好的保存效果。

具体实施方式

[0024] 为了使本发明的目的、技术方案及优点更加清楚明白,以下对本发明进一步详细说明。应当理解,此处所描述的具体实施例仅仅用以解释本发明,并不用于限定本发明。

[0025] 实施例1

[0026] 一种木梨的保鲜保水储藏方法,包括以下步骤:

[0027] S1.木梨的嫁接:采用不同的植株作为父本,以茨满梨枝条作为第一次嫁接的母本,以嫁接后的枝条作为下次嫁接的母本,进行多次嫁接后种植得到所述木梨。

[0028] 种植步骤S1所述木梨,得到木梨果树,并待木梨果树挂果后进行步骤S2。

[0029] S2.将采摘得到的新鲜木梨放置于木梨保鲜袋内,之后将装有木梨的木梨保鲜袋放置于冰室内使木梨处于休眠状态。

[0030] 实施例2

[0031] 基于实施例1所述木梨的保鲜保水储藏方法,步骤S1所述木梨的嫁接方法包括:

[0032] (1)以山楂树为砧木父本,在砧木上长有芽眼的位置切成“丁”字形,然后将长有芽眼的茨满梨枝条母株插入切口中,喷涂营养液,用薄膜条捆绑固定并使母株的芽眼露出。生长至次年的4月份,母株上的芽生长为枝条,作为第一代母本。

[0033] (2)以品种为绿宝石梨为砧木父本,在长有芽眼的位置切成“丁”字形,然后将长有芽眼的所述第一代母本插入切口中,喷涂营养液,用薄膜条捆绑固定并使芽眼露出。生长至次年的12月份,第一代母本上的芽生长为枝条,作为第二代母本。

[0034] (3)以品种为冰糖梨为砧木父本,在长有芽眼的位置切成“丁”字形,然后将长有芽

眼的所述第二代母本插入切口中,喷涂营养液,用薄膜条捆绑固定并使芽眼露出。生长至次年的12月份,所述第二代母本上的芽生长为枝条,作为第三代母本。

[0035] (4)以花红树为砧木父本,在长有芽眼的位置切成“丁”字形,然后将长有芽眼的所述第三代母本插入切口中,喷涂营养液,用薄膜条捆绑固定并使芽眼露出。生长至次年的12月份,所述第三代母本上的芽生长为枝条,作为第四代母本。

[0036] (5)以品种为红香酥梨树为砧木父本,在长有芽眼的位置切成“丁”字形,然后将长有芽眼的所述第四代母本插入切口中,喷涂营养液,用薄膜条捆绑固定并使芽眼露出,得到所述木梨嫁接小苗。

[0037] 采用上述接枝方法得到的梨称为木梨,木梨本身具有良好的保水能力,在相同储藏条件下,木梨可相比传统梨,如母本茨满梨,多1个月左右的贮藏期。

[0038] 所述营养液均由以下重量份数的组份制成:石斛发酵液1000份,硼酸1-5份,优选3份,党参提取液1-5份,优选2份,辣木提取液1-5份,优选4份,烟杆提取液1-5份,优选2份。采用该营养液可提高嫁接成功率。

[0039] 实施例3

[0040] 基于实施例1所述木梨的保鲜保水储藏方法,步骤S2所述木梨保鲜袋包括:内层透水膜和外层透气防水膜。所述内层透水膜和外层透气防水膜之间夹设有干燥剂。所述内层透水膜和外层透气防水膜之间设有0.5毫米的间隙。所述间隙内填充有干燥剂。以质量份数计,所述干燥剂包括:80份天然糊料和20份砂糖糖浆。

[0041] 基于本发明的1个实施例,所述内层透水膜和外层透气防水膜之间设有0.6毫米的间隙。所述间隙内填充有干燥剂。以质量份数计,所述干燥剂包括:90份天然糊料和30份砂糖糖浆。

[0042] 基于本发明的1个实施例,所述内层透水膜和外层透气防水膜之间设有0.3毫米的间隙。所述间隙内填充有干燥剂。以质量份数计,所述干燥剂包括:70份天然糊料和15份砂糖糖浆。

[0043] 申请人经过研究发现,采用上述结构的保鲜袋可以缓慢地吸收从果实、肉表面渗出的水分,避免这些水分在梨表面滋生细菌,从而达到保鲜作用。同时,采用上述干燥剂不会过快的将梨自身的水分主动析出,从而避免了梨脱水。

[0044] 基于本发明的1个实施例,所述内层透水膜为:尼龙6、尼龙66、尼龙12中一种,膜厚度为50-120微米,优选为70微米。

[0045] 基于本发明的1个实施例,所述外层透气防水膜为:聚四氟乙烯防水透气膜,膜厚度为0.5-1毫米,优选为0.8毫米。

[0046] 申请人经过研究发现,内层透水膜和外层透气防水膜采用上述厚度和材料的膜,可以明显提高保鲜袋的保险能力,提升效果约为保质期延长20-30%。

[0047] 实施例4

[0048] 基于实施例3所述木梨的保鲜保水储藏方法,以质量份数计,所述干燥剂还包括:20-30份铁粉,优选为25份。添加的铁粉可以有效吸收梨周围的氧气,抑制其呼吸作用,从而延长保质期。

[0049] 实施例5

[0050] 基于实施例1所述木梨的保鲜保水储藏方法,步骤S2所述冰室内的温度为:零下3-

5℃。木梨具有较好的抗寒性,在此温度下,可有效延长木梨的保质期。

[0051] 本发明至少具有以下优点之一:

[0052] 1. 本发明木梨的保鲜保水储藏方法可以最大限度的保存木梨,保质期可延长至6个月以上,满足货架期和错峰销售的目的。

[0053] 2. 本发明木梨的保鲜保水储藏方法安全、环保、绿色,不使用对人体有害的防腐剂等物质即可实现良好的保存效果。

[0054] 应该注意到并理解,在不脱离本发明权利要求所要求的精神和范围的情况下,能够对上述详细描述的本发明做出各种修改和改进。因此,要求保护的技术方案的范围不受所给出的任何特定示范教导的限制。