



## (12)发明专利申请

(10)申请公布号 CN 107183168 A

(43)申请公布日 2017.09.22

(21)申请号 201710557390.6

(22)申请日 2017.07.10

(71)申请人 桂林融通科技有限公司

地址 541004 广西壮族自治区桂林市七星  
区东环路普陀路段东环新村1栋1-4  
号、2-4号铺面

(72)发明人 张松波

(74)专利代理机构 桂林市持衡专利商标事务所  
有限公司 45107

代理人 周兆阳

(51)Int.Cl.

A23B 7/154(2006.01)

A23B 7/155(2006.01)

权利要求书1页 说明书3页

(54)发明名称

一种芒果的保鲜方法

(57)摘要

本发明属于水果保鲜技术领域,特别涉及一种芒果的保鲜方法,包括以下制备步骤:1)挑选无机械损伤、无病虫害的芒果,清洗干净;2)制备保鲜液;3)将清洗干净的芒果浸泡在保鲜液中;4)捞出,晾干即可;所述的保鲜液为布渣叶,鸭跖草和淡竹叶的混合物。本发明的方法能够延长芒果的贮存期,特别是成熟芒果的贮存期,且保证运输过程中不易遭挤压,碰坏。

1. 一种芒果的保鲜方法,其特征在于,包括以下制备步骤:

- 1) 挑选无机械损伤、无病虫害的芒果,清洗干净;
- 2) 制备保鲜液;
- 3) 将清洗干净的芒果浸泡在保鲜液中;
- 4) 捞出,晾干即可;

所述的保鲜液为布渣叶,鸭跖草和淡竹叶的混合物。

2. 根据权利要求1所述的芒果的保鲜方法,其特征在于,所述的保鲜液各原料的重量份分别为:布渣叶20-30份,鸭跖草15-25份,淡竹叶10-20份。

3. 根据权利要求2所述的芒果的保鲜方法,其特征在于,所述的保鲜液各原料的重量份分别为:布渣叶25份,鸭跖草20份,淡竹叶15份。

4. 根据权利要求1所述的芒果的保鲜方法,其特征在于:所述步骤3)中,浸泡30-70min。

5. 根据权利要求1-4任意一项所述的芒果的保鲜方法,其特征在于:所述步骤2)中,保鲜液的制备方法为:取原料粉碎,加入水,再加入酵母菌,发酵,过滤,得到保鲜液。

6. 根据权利要求5所述的芒果的保鲜方法,其特征在于:所述保鲜液的制备方法中,原料粉碎至180-260目。

7. 根据权利要求5所述的芒果的保鲜方法,其特征在于:所述保鲜液的制备方法中,加入的水为原料重量的18-30倍。

8. 根据权利要求5所述的芒果的保鲜方法,其特征在于:所述保鲜液的制备方法中,加入的酵母菌量为原料重量0.2-0.9%。

9. 根据权利要求5所述的芒果的保鲜方法,其特征在于:所述保鲜液的制备方法中,在25-30℃中,密封发酵30-38小时。

10. 根据权利要求5所述的芒果的保鲜方法,其特征在于:所述保鲜液的制备方法中,活性炭过滤。

## 一种芒果的保鲜方法

### 技术领域

[0001] 本发明属于水果保鲜技术领域,特别涉及一种芒果的保鲜方法。

### 背景技术

[0002] 芒果是杧果(中国植物志)的通俗名(拉丁学名:Mangifera indica L.),芒果是一种原产印度的漆树科常绿大乔木,叶革质,互生;花小,杂性,黄色或淡黄色,成顶生的圆锥花序。核果大,压扁,长5-10厘米,宽3-4.5厘米,成熟时黄色,味甜,果核坚硬。芒果为著名热带水果之一,芒果果实含有糖、蛋白质、粗纤维,芒果所含有的维生素A的前体胡萝卜素成分特别高,是所有水果中少见的。其次维生素C含量也不低。矿物质、蛋白质、脂肪、糖类等,也是其主要营养成分。

[0003] 芒果是一种南方热带水果,属于呼吸活跃变型水果,采后极易衰老、软化,伴随炭疽病、蒂腐病,造成腐烂严重等。这些不利因素严重限制了芒果的贮存保鲜,成熟芒果的贮存期一般为3-5天。采摘后向北方运输或贮藏过程中,如不进行保鲜处理,极容易因呼吸或表面残留的有害菌而造成芒果迅速劣变腐烂。目前,芒果运输主要通过常温运输,由于冷藏成本较高,且容易产生耐冷致病菌,极少使用冷藏运输,因此大部分芒果的贮运常常通过提前采收来防止果实的软化,但这样影响了芒果的消费市场。

[0004] 因此,研究开发有效的贮藏保鲜技术,解决芒果运输,销售和贮藏中存在的货架期短的问题,以满足国内外不断增长鲜销需要极为重要。

### 发明内容

[0005] 本发明所要解决的技术问题是提供一种芒果的保鲜方法,该方法能够延长芒果的贮存期,特别是成熟芒果的贮存期,且保证运输过程中不易遭挤压,碰坏。

[0006] 为实现上述目的,本发明采用如下技术方案:

[0007] 本发明提供一种芒果的保鲜方法,包括以下制备步骤:

[0008] 1) 挑选无机械损伤、无病虫害的成熟芒果,清洗干净;

[0009] 2) 制备保鲜液;

[0010] 3) 将清洗干净的芒果浸泡在保鲜液中;

[0011] 4) 捞出,晾干即可;

[0012] 所述的保鲜液为布渣叶,鸭跖草和淡竹叶的混合物。

[0013] 优选地,本发明所述的保鲜液各原料的重量份分别为:布渣叶20-30份,鸭跖草15-25份,淡竹叶10-20份。

[0014] 更优选地,本发明所述的保鲜液各原料的重量份分别为:布渣叶25份,鸭跖草20份,淡竹叶15份。

[0015] 优选地,本发明所述步骤3)中,浸泡30-70min。

[0016] 优选地,本发明所述步骤2)中,保鲜液的制备方法为:取原料粉碎,加入水,再加入酵母菌,发酵,过滤,得到保鲜液。经过该方法制备保鲜剂,保鲜剂无药味,无色,不会影响芒

果的外观和口感,且经过发酵处理,该保鲜剂还具有显著的杀菌和去除农残的作用,无需额外添加杀菌剂和进行去农残处理。

[0017] 优选地,本发明所述保鲜液的制备方法中,原料粉碎至180-260目。

[0018] 优选地,本发明所述保鲜液的制备方法中,加入的水为原料重量的18-30倍。

[0019] 优选地,本发明所述保鲜液的制备方法中,加入的酵母菌量为原料重量0.2-0.9%。

[0020] 优选地,本发明所述保鲜液的制备方法中,在25-30℃中,密封发酵30-38小时。

[0021] 优选地,本发明所述保鲜液的制备方法中,活性炭过滤。

[0022] 本发明的保鲜液原料中:

[0023] 布渣叶,为椴树科植物破布叶的叶。味甘、淡,性微寒。归脾经、胃经。清热消滞、利湿退黄。

[0024] 鸭跖草,为鸭跖草科植物鸭跖草*Commelina communis* L.的地上部分。性寒,味甘、淡。归肺经、胃经、膀胱经。清热解毒、利水消肿。属清热药下分类的清热解毒药。

[0025] 淡竹叶,为禾本科植物淡竹叶*Lophatherum gracile* Brongn.的茎叶。性寒,味甘、淡。归心经、胃经、小肠经。清热除烦、利尿。属清热药下分类的清热泻火药。

[0026] 本发明的有益效果在于:

[0027] 1、本发明使用的保鲜剂具有杀菌作用,能够减少芒果炭疽病、蒂腐病,防止腐烂,同时能够防止采后极易衰老、软化,利于芒果的运输,特别是对于成熟芒果,运输后可马上投入市场销售,经过保鲜剂的浸泡处理。

[0028] 2、本发明使用的保鲜剂为天然原料,避免使用化学保鲜剂,该保鲜剂还能够有效去除农残。

## 具体实施方式

[0029] 以下结合实施例对本发明作进一步说明,但本发明并不局限于这些实施例。

[0030] 实施例1

[0031] 一种芒果的保鲜方法,包括以下制备步骤:

[0032] 1) 挑选无机械损伤、无病虫害的成熟芒果,清洗干净;

[0033] 2) 制备保鲜液;

[0034] 3) 将清洗干净的芒果浸泡在保鲜液中,浸泡30min;

[0035] 4) 捞出,晾干即可。

[0036] 上述的保鲜液各原料的重量份分别为:布渣叶20份,鸭跖草25份,淡竹叶10份;其制备方法为:取原料粉碎至260目,加入原料重量18倍的水,再加入原料重量0.9%的酵母菌,在25℃中,密封发酵38小时,活性炭过滤,得到保鲜液。

[0037] 经试验观察,成熟芒果可常温(25℃以上)放置7-10天,且期间不出现炭疽病、蒂腐病,经检测几乎无农残。

[0038] 实施例2

[0039] 一种芒果的保鲜方法,包括以下制备步骤:

[0040] 1) 挑选无机械损伤、无病虫害的7成熟芒果(生果),清洗干净;

[0041] 2) 制备保鲜液;

[0042] 3) 将清洗干净的芒果浸泡在保鲜液中,浸泡40min;

[0043] 4) 捞出,晾干即可。

[0044] 上述的保鲜液各原料的重量份分别为:布渣叶22份,鸭跖草22份,淡竹叶12份;其制备方法为:取原料粉碎至240目,加入原料重量21倍的水,再加入原料重量0.7%的酵母菌,在27℃中,密封发酵36小时,活性炭过滤,得到保鲜液。

[0045] 经试验观察,芒果可常温(25℃以上)放置25-33天,且期间不出现炭疽病、蒂腐病,经检测几乎无农残。

[0046] 实施例3

[0047] 一种芒果的保鲜方法,包括以下制备步骤:

[0048] 1) 挑选无机械损伤、无病虫害的8成熟芒果,清洗干净;

[0049] 2) 制备保鲜液;

[0050] 3) 将清洗干净的芒果浸泡在保鲜液中,浸泡50min;

[0051] 4) 捞出,晾干即可。

[0052] 上述的保鲜液各原料的重量份分别为:布渣叶25份,鸭跖草20份,淡竹叶15份;其制备方法为:取原料粉碎至220目,加入原料重量24倍的水,再加入原料重量0.5%的酵母菌,在28℃中,密封发酵34小时,活性炭过滤,得到保鲜液。

[0053] 经试验观察,8成熟芒果可常温(25℃以上)放置12-16天,且期间不出现炭疽病、蒂腐病,经检测几乎无农残。

[0054] 实施例4

[0055] 一种芒果的保鲜方法,包括以下制备步骤:

[0056] 1) 挑选无机械损伤、无病虫害的芒果,清洗干净;

[0057] 2) 制备保鲜液;

[0058] 3) 将清洗干净的芒果浸泡在保鲜液中,浸泡60min;

[0059] 4) 捞出,晾干即可。

[0060] 上述的保鲜液各原料的重量份分别为:布渣叶28份,鸭跖草18份,淡竹叶18份;其制备方法为:取原料粉碎至200目,加入原料重量27倍的水,再加入原料重量0.4%的酵母菌,在29℃中,密封发酵32小时,活性炭过滤,得到保鲜液。

[0061] 实施例5

[0062] 一种芒果的保鲜方法,包括以下制备步骤:

[0063] 1) 挑选无机械损伤、无病虫害的芒果,清洗干净;

[0064] 2) 制备保鲜液;

[0065] 3) 将清洗干净的芒果浸泡在保鲜液中,浸泡70min;

[0066] 4) 捞出,晾干即可。

[0067] 上述的保鲜液各原料的重量份分别为:布渣叶30份,鸭跖草15份,淡竹叶20份;其制备方法为:取原料粉碎至180目,加入原料重量30倍的水,再加入原料重量0.2%的酵母菌,在30℃中,密封发酵30小时,活性炭过滤,得到保鲜液。