

- 究及应用[J]. 浙江大学学报, 2003, 29(2):125~129
- 2 胥芳,张立彬,计时鸣等.基于介电特性的水果品质无损检测方法研究[J]. 浙江工业大学学报, 2001, 29(3):230~235
 - 3 胥芳,张立彬,周国君等.无损检测桃子电特性的试验研究[J]. 农业工程学报,1997, 13(1):202~205
 - 4 张立彬,胥芳,周国君等.苹果介电特性与新鲜度的关系研究[J]. 农业工程学报,1996,12(3):186~190
 - 5 柯大观.水果的电特性无损检测系统研究[D]. 杭州:浙江工业大学,1998
 - 6 宋金亚,张立彬,计时鸣等.试验研究利用介电特性的水果品质无损检测[J]. 无损检测, 2003, 25(8):420~422
 - 7 应义斌,蔡东平,何卫国等.农产品声学特性及其在品质无损检测中的应用[J]. Transactions of the CSAE, 1997, 9:208~213
 - 8 刘燕德,曾一凡.无损检测技术在农产品品质检验中的应用[J]. 江西农业大学学报(自然科学版), 2002, 24(3):412~414
 - 9 何东健.水果品质无损测定新技术及设备[J]. 农牧与食品机械,1992,(5):41~52;(6):32~41
 - 10 Lu R, Ariana D. A Near-infrared sensing technique for measuring internal quality of apple fruit[J]. Trans of the ASAE, 2002, 18(5): 585~590
 - 11 Schaare P N, Fraser D G. Comparison of reflectance interactance and transmission modes of visible- near infrared spectroscopy forme assuring internal properties of kiwi fruit[J]. Post harvest Biology and Technology, 2000, 20:175~184

Development of Nondestructive Inspection in Fruit Quality Assessment

Zhou Xinren Ding Jigao

(Department of 143 crops, No. eight division, Shihezi, 832000)

ABSTRACT Nondestructive inspection is one of the latest high technology that has been widely used in many fields of industry and agriculture. This paper described the application of nondestructive inspection in fruits and vegetables and discussed the future development of this technology.

Key Words nondestructive inspection, fruit, quality assessment

信息窗

臭氧技术可提高食品安全延长保质期

BOC集团 Intervent 新食品安全技术分部,世界著名的工业气体真空技术和分销服务公司已经成功利用自有的臭氧技术提高食品安全,延长海洋水产公司加工鱼类产品的保质期。Intervent 已经在 Robert J. Preble & Sons 公司的鱼类包装设备上安装了臭氧表层排污装置。

臭氧是最强的氧化剂之一,同有机和无机物质都能发生反应。臭氧和其他氧化剂如氯等相比是一种环保的替代品,它不会产生有害的副产品,也不会留下强烈的残留气味。Preble 公司曾经利用臭氧清洗整个设备,通过喷洒工具进行喷洒,保证特定加工环节如切割、去皮、包装和排渣过程的持久安全。

稿约声明

本刊已入编“中国学术期刊网”(光盘版)、“万方数据——数字化期刊群”、重庆维普咨询公司“中国科技期刊数据库”和(台湾)华艺数位艺术股份有限公司“中文电子期刊服务”。其作者文章著作权使用费与本刊稿费一次性付清。凡不同意入编的稿件,请作者在投稿时声明。