

实验编号,蔬菜种类,冰水流温度(°C),冰水流流速(cm/s),CO<sub>2</sub> 气调浓度(ppm),CO<sub>2</sub> 处理时间(min),CO<sub>2</sub> 流速(m/s),O<sub>2</sub> 气调浓度(%),O<sub>2</sub> 处理时间(min),O<sub>2</sub> 流速(m/s),气调循环次数,羧甲基纤维纳(份),蔗糖酯(份),橄榄油(份),甘露醇(份),菇类蛋白多糖(份),鱼精蛋白(份),柠檬酸(份),水(份),料液比(g:mL),浸渍时间(min),保鲜液温度(°C),冷链运输温度(°C),冷链相对湿度(%),维生素 A 保留率,维生素 C 保留率,叶绿素保留率,钾保留率,气调-浸渍协同增效系数(SI),综合保鲜潜力评分(OPP)

3,菠菜,7,7.5,1750,3.5,7.5,36,2,7.5,3,3,4.5,2,3.5,2,1.25,2,80,7.5,1,3.5,2.5,72.5,0.98,0.99,0.998,0.995,1.56,95.8

38,西兰花,7,7.5,1750,3.5,7.5,36,2,7.5,3,3,4.5,2,3.5,2,1.25,2,80,7.5,1,3.5,2.5,72.5,0.97,0.98,0.996,0.995,1.56,95.3

73,生菜,7,7.5,1750,3.5,7.5,36,2,7.5,3,3,4.5,2,3.5,2,1.25,2,80,7.5,1,3.5,2.5,72.5,0.96,0.97,0.995,0.992,1.56,94.8