

## 荔枝果皮抗坏血酸氧化酶活力的初步研究

中山大学物理系与生物系辐射荔枝贮藏研究组开展有关辐射水果保鲜机理的研究,发现荔枝果皮抗坏血酸氧化酶在果实采后贮藏期间有一定的活动变化规律,在自然室温条件下,果实采后贮藏初期酶活力上升,经过一段峰值时期以后迅速下降。当荔枝果实受一定剂量(100—1116戈瑞)的 $^{60}\text{Co}$   $\gamma$ 射线照射以后,果皮抗坏血酸氧化酶活力表现有一定程度的受抑,并与辐射处理剂量呈正相关。初步分析认为,荔枝果皮抗坏血酸氧化酶活动变化的规律与荔枝果皮自然褐变过程可能有内在的联系。在自然室温条件下,通过人工干预抗坏血酸酶的活动度,防止荔枝果皮迅速褐变是可能的。

(丘泉发)