



# 杨梅邮寄包装方式,市面上常用的有4种 哪种最能保持新鲜度?

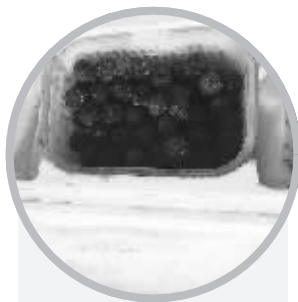
## 准备 常用的4种杨梅邮寄包装方式

### (一) 四种邮寄包装材料

记者选择了目前市场上比较常用的杨梅邮寄包装材料,一共有4种。

### (二) 同一批次荸荠种杨梅

杨梅原料均为16日早上8时采摘自浙江省台州市仙居县淡水乡的荸荠种杨梅



### 1号

塑料篮+泡沫箱+冰袋  
2斤装杨梅 100颗左右

#### 包装成本

1元(塑料篮)  
+ 6元(泡沫箱)

7元



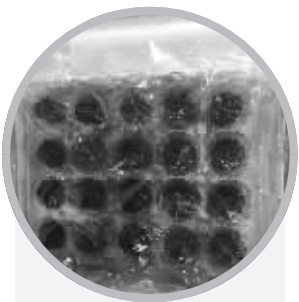
### 2号

塑料篮+真空包装+泡沫箱+冰袋  
2斤装杨梅 100颗左右

#### 包装成本

1元(塑料篮)  
0.8元(致密袋)  
+ 6元(泡沫箱)

7.8元



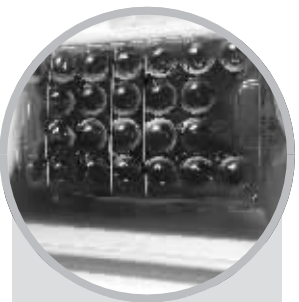
### 3号

单层塑料托盘+真空包装+泡沫箱+冰袋  
一层20颗杨梅,共4层

#### 包装成本

0.8元(塑料托盘)\*4  
0.5元(致密袋)  
+ 6元(泡沫箱)

9.7元



### 4号

单层塑料托盘+泡沫箱+冰袋  
一层24颗杨梅,共4层

#### 包装成本

0.8元(塑料托盘)\*4  
+ 6元(泡沫箱)

9.2元

## 过程 从包装、快递到开箱,历时28小时

16日 上午11时	这些杨梅被运输到宁波市农科院加工所的实验室,进行统一处理。16日是雨天,雨水对杨梅的保鲜时间会造成较大的影响,实验室对杨梅原料进行了一定的处理。工作人员对要装入1、2、3号箱的杨梅进行0℃充分预冷。4号杨梅进行了综合保鲜处理,即将杨梅放入气调贮藏保鲜箱,通过箱子的自动调气功能,使得箱内气体比例维持在较适宜的范围,也就是要控制杨梅的呼吸节奏。
下午4时	记者看到,这些当天刚采摘下来的杨梅果粒圆正,果面光滑,色泽乌紫有光泽,用手轻轻触碰,质地较硬。放入嘴中,肉质软糯,有一股自然的酸甜鲜味。
下午5点	杨梅开始包装。工作人员戴上一次性口罩和一次性手套,分别按照事先规定的方式进行包装,一部分预冷后的杨梅直接装入塑料篮,此为1号包装方式。一部分装入塑料篮后,再套入透明塑料袋抽真空,此为2号包装方式。另一部分装入单层塑料托盘,再抽真空,此为3号包装方式。还有一部分进行综合保鲜处理的杨梅被装入单层塑料托盘,此为4号包装方式。
17日上午 9点22分	随后,将这四种包装再统一放入泡沫箱中,箱子前后各放入一块冰袋。盖好泡沫盒子,再全部装入纸板箱中。
下午3点	快递上门取货。
17日上午 9点22分	记者接到顺丰的电话,经过16个小时左右的运输,四箱杨梅已经到达报社。在查收时,记者看到箱子外形完好,用手触摸,外部比较冰冷,说明冰块的降温作用还在持续。考虑到前一天气温较低,运输的时间并不长,决定让杨梅在室内常温中再放置几个小时。
下午3点	开箱。

## 结果 3号包装中能明显闻到异味

杨梅从田间采摘到开箱持续了31个小时,这时,它的口感如何?

为了客观地评价杨梅的质量,我们制作了一张“杨梅感官评分表”。新鲜的杨梅外观色泽鲜红至暗红,具有杨梅特有的香味、无腐烂、瘪塌和机械损伤,果肉颗粒饱满,质地具有一定硬度。因而,作为第一块评判标准,我们的实验选取杨梅的质地、气味、口感这3个感官指标进行评分。

5位参与评定的评委就质地、气味、口感的总体情况进行了梳理。

单颗装入塑料托盘的杨梅,质地比较硬实,3号

跟4号杨梅就比较饱满,有一定硬度,几乎没有出水。而整体装入篮子的杨梅,就要软很多,特别是1号,打开泡沫箱时,发现杨梅汁液沾染比较多,感官比较差些。在品尝中,1号跟2号均有几颗杨梅已经变味腐烂。

杨梅抽真空会出现漏气的情况,特别是整篮抽真

空时。实验中,2号包装就出现漏气情况,但因为透明塑料袋包装,杨梅即使出水,没有沾染泡沫箱。但是,抽真空的包装方式,能明显闻到一股异味,这在3号包装中能明显闻到。

从这一测评结果可以看出,4号包装方式得分最高,3号其次,2号跟1号并列。

	1号	2号	3号	4号
质地	包装杨梅出水较多,外包装纸有部分浸湿;果肉变软;杨梅较冷 6	真空包装有泄露,出水较多;果肉变软;有些许冰冷感 7	几乎没有出水;果肉饱满;几乎没有冰冷感,接近常温 8	几乎没有出水;果肉饱满;杨梅较冷 8
气味	正常的杨梅气味 6	有轻微的气味 7	有异味 6	正常的杨梅气味 8
口感	较多汁、甘甜,已有几颗腐烂 6	较多汁、甘甜,已有几颗腐烂 6	多汁、甘甜 8	多汁、甘甜 8
总分	6.6分	6.6分	7.4分	8分

### 专家解释

## 抽真空的会产生乙醇等

宁波市农科院农产品加工研究所所长凌建刚:杨梅放入塑料篮中整体快递运输,会出现挤压、碰撞。一容易出水,二容易微生物感染,当里面有一颗杨梅不好时,它的水往下渗漏,就会相互感染。而且,冰块融化后也会出水,也会影响杨梅品质。

抽真空的方式,有其作用,一是起到固定作用,二是真空状态能抑制微生物生长。但是,有一个问题,与氧气隔绝,抑制微生物生长,需要有一定低温要求。但随着杨梅放置时间的增加,内部温度上升后,杨梅作为活的生命体,它的呼吸作用会增强。在无氧呼吸过程中,会产生乙醇、乙醛等。3号包装方式中产生的异味就是这个原因。

### 专家支招

## 长途运输要量身定做

保鲜技术专家朱麟:杨梅在快递过程中,最主要要解决三个问题。其一为防撞防挤。尤其在长途运输中,要追求高品质的杨梅,单颗包装可以防止挤压,这是趋势。

其二,温度管理。控制包装内适当低温,可以减少杨梅生理损耗,抑制微生物作用等,进而保持较好的杨梅物流品质;另一方面,控制温度的同时,还要防止温差导致的结露现象。

其三,杨梅包装内的微环境。要有一个最佳的微环境,要控制好杨梅的呼吸,不能太强,打个比方,就是“不能睡得太死”。

朱麟说,事实上,没有一个包装方式是万能的,如果在长途运输中要保持杨梅的高品质,就要对杨梅的包装进行量身定做。“比如,运到上海跟运到北京,距离不同,包装方式就不一样;20℃跟35℃的温度环境不同,包装方式又会不同。”

这个周末,杨梅集中上市了,很多市民想给在外地的亲朋好友寄运杨梅。看了前几日本报报道的《快递杨梅拼的是速度和鲜度》一文后,陆续有市民前来咨询:快递杨梅,用哪些包装方式最能保持杨梅的新鲜呢?为此,记者联系了宁波市农科院农产品加工所,决定对市面上比较常见的杨梅包装材料做个实验。比比看,同一批次的杨梅,在不同的包装环境中,从采摘、运输、包装、快递取货、再运输、常温放置到开箱,在这31小时里,到底哪种包装方式最能保持杨梅的新鲜度?

记者 徐文燕  
文/摄