

عنوان مقاله:

اثر پوشش خوراکی آلژینات سدیم بر ماندگاری میوه توت فرنگی رقم گابوتا (*Fragaria ananassa*)

محل انتشار:

فصلنامه علوم باغبانی ایران، دوره 50، شماره 3 (سال: 1398)

تعداد صفحات اصل مقاله: 12

نویسندگان:

سولماز پورعزیز - دانشجوی سابق کارشناسی ارشد، دانشکده کشاورزی، دانشگاه ولی عصر(عج) رفسنجان

فاطمه ناظوری - استادیار، دانشکده کشاورزی، دانشگاه ولی عصر(عج) رفسنجان

سید حسین میردهقان - استاد، دانشکده کشاورزی، دانشگاه ولی عصر(عج) رفسنجان

مجید اسماعیلی زاده - دانشیار، دانشکده کشاورزی، دانشگاه ولی عصر(عج) رفسنجان

خلاصه مقاله:

مصرف توت فرنگی تازه به دلیل داشتن ویتامین، فنل، آنتوسیانین و دیگر مواد پاداکسنده که در پیشگیری از سرطان و بیماری های مختلف موثر است افزایش بسیاری داشته، ولی کاهش ویژگی های کمی و کیفی این محصول در طی نگهداری و عرضه به بازار، یکی از چالش های مهم محسوب می شود. استفاده از فیلم ها و پوشش های خوراکی، به دلیل دارا بودن مواد طبیعی و عدم ایجاد آلودگی های زیست محیطی، رو به گسترش است و نتایج مثبتی از جمله کاهش افت وزن، سرعت رسیدن، حفظ رنگ و خواص حسی و ظاهری میوه ها و سبزی ها را به دنبال داشته است. این پژوهش به منظور بررسی تاثیر پوشش خوراکی آلژینات سدیم بر ماندگاری میوه توت فرنگی نگهداری شده در دمای 4 ± 1 درجه سلسیوس انجام گرفت. تیمارها شامل شاهد (آب مقطر)، آلژینات سدیم یک، دو و سه درصد و دوره انبارمانی به مدت 7 و 14 روز با 4 تکرار تهیه شدند. طی انبارمانی، شاخص های درخشندگی، کروما، میزان سفتی، اسید کل، ویتامین ث، فنل، فعالیت پاداکسنده و آنتوسیانین کاهش یافت؛ اما کاربرد پوشش، سبب حفظ این شاخص ها گردید؛ به طوری که در بین تیمارهای این آزمایش، تیمار آلژینات دو درصد تاثیر بیشتری در حفظ این صفات داشت؛ علاوه بر این، با گذشت زمان انبارمانی، فعالیت آنزیم پلی-فنل اکسیداز، کاهش وزن و pH افزایش یافت. کاربرد پوشش خوراکی آلژینات سدیم دو درصد تا 14 روز سبب حفظ سطوح پایین تر pH و فعالیت آنزیم پلی-فنل اکسیداز شده و کاهش وزن را نیز به طور موثری کنترل نمود.

کلمات کلیدی:

آنزیم پلی فنل اکسیداز، آنتوسیانین، پوشش خوراکی

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1007132>

