

## عنوان مقاله:

تاثیر پوشش های خوراکی بر حفظ ترکیب های زیست فعال و طولانی کردن دوره نگهداری اناردانه رقم رباب نی ریز

## محل انتشار:

فصلنامه علوم باغبانی ایران، دوره 48، شماره 4 (سال: 1396)

تعداد صفحات اصل مقاله: 10

## نویسندگان:

اصغر رضانیان - دانشیار، دانشکده کشاورزی، دانشگاه شیراز

پگاه احمدی - دانشجوی سابق کارشناسی ارشد، دانشکده کشاورزی، دانشگاه شیراز

فریبرز حبیبی - دانشجوی دکتری، دانشکده کشاورزی، دانشگاه شیراز

## خلاصه مقاله:

در این پژوهش، تاثیر پوشش های خوراکی کیتوزان، نانوکیتوزان، متیل سلولز و پکتین بر حفظ ترکیب های زیست فعال و افزایش ماندگاری اناردانه رقم رباب نی ریز (*Punica granatum L. cv. Rabbab-e-Neyriz*) بررسی شد. اناردانه ها با محلول کیتوزان 5/1 درصد، متیل سلولز 3 درصد، پکتین 3 درصد و نانوکیتوزان خالص (100 درصد) پوشانده شدند و در دمای 5 درجه سلسیوس به مدت 16 روز نگهداری و با فاصله زمانی هر چهار روز یک بار ارزیابی شدند. در پایان 16 روز نگهداری در دمای 5 درجه سلسیوس در همه نمونه ها به جز نمونه های تیمار شده با کیتوزان 5/1 درصد، آلودگی قارچی مشاهده شد. بیشترین و کمترین کاهش وزن اناردانه ها به ترتیب در تیمار شاهد و تیمار کیتوزان 5/1 درصد به دست آمد. پوشش های خوراکی به ویژه کیتوزان به طور معنی داری از کاهش میزان آنتوسیانین کل و اسید آسکوربیک اناردانه ها جلوگیری کردند. فنول کل و فعالیت پاداکسندگی (آنتی اکسیدانی) آب میوه در مدت انبارداری کاهش یافت، هرچند پوشش کیتوزان به طور معنی داری باعث حفظ ترکیب های زیست فعال شد. پوشش های خوراکی به ویژه کیتوزان باعث حفظ مواد جامد محلول، اسیدیته کل و شاخص طعم آب-میوه در مقایسه با شاهد شد. در کل، تیمار کیتوزان به طور موثری باعث کاهش از دست دادن آب، کاهش ضایعات اناردانه ها و حفظ ترکیب های زیست فعال در مدت انبارداری شد.

## کلمات کلیدی:

اسید آسکوربیک، آنتوسیانین، شاخص طعم، فعالیت پاداکسندگی، فنول کل

## لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1007387>

