

عنوان مقاله:

بررسی اثر غلظت عصاره الکلی بره موم و زمان انبارداری بر برخی شاخصهای بیوشیمیایی آریلهای تازه انار با حداقل فرآوری

محل انتشار:

دهمین همایش سراسری کشاورزی و منابع طبیعی پایدار (سال: 1399)

تعداد صفحات اصل مقاله: 8

نویسندگان:

پرستو طاهری - دانشجوی کارشناسی ارشد گروه باغبانی دانشگاه کشاورزی و منابع طبیعی رامین

مختار حیدری - استادیار گروه باغبانی دانشگاه کشاورزی و منابع طبیعی رامین

محمدحسین دانشور - استاد گروه باغبانی دانشگاه کشاورزی و منابع طبیعی رامین

خلیل عالمی سعید - استادیار گروه زراعت و اصلاح نباتات دانشگاه کشاورزی و منابع طبیعی رامین

خلاصه مقاله:

مصرف میوه انار به صورت تازه خوری به دلیل سخت بودن حذف پوست میوه و جدا کردن آریلهای، برای مصرف کنندگان مشکل میباشد، به همین دلیل استفاده از آریل های تازه انار به صورت آماده برای خوردن، گزینه های مناسب برای جلب توجه مصرف کنندگان میوه انار است. این حالت از آماده سازی میوه انار، آریلهای با حداقل فرآوری 1 نام دارد. با توجه به اهمیت استفاده از روشهای سالم برای حذف آلودگیها در آریلهای تازه انار، در آزمایش حاضر اثر غلظتهای مختلف عصاره الکلی بره موم و زمان انبارداری بر ویتامین ث، اسیدیتته قابل تیتراسیون، مواد جامد محلول و شاخص طعم آریلهای انار رقم ملس پوست زرد برداشت شده از یک باغ تجاری در شهرستان باغملک (خوزستان) انجام شد. آزمایش به صورت فاکتوریل در قالب طرح کاملا تصادفی با دو عامل غلظت عصاره الکلی بره موم 0، 2/5، 5 و 7/5 درصد و مدت زمان انبارداری آریلهای تازه انار 4، 8 و 12 روز انجام شد. بررسی نتایج برهمکنش اثرات غلظت عصاره الکلی بره موم و زمان انبارداری نشان داد بیشترین میزان ویتامین ث، اسیدیتته قابل تیتراسیون، کل مواد محلول پس از 4 روز انبارداری آریل انار بود. کاربرد غلظت 2/5 درصد پس از 4 روز انبارداری بهترین تیمارها در حفظ مواد جامد محلول آریلهای تازه انار بود.

کلمات کلیدی:

عصاره الکلی بره موم، آریل تازه انار، محصولات با حداقل فرآوری، پس از برداشت، کیفیت

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1036765>

