

عنوان مقاله:

تاثیر پوشش خوراکی صمغ گوار و ژل آلوئه ورا بر کیفیت انبارمانی میوه انبه (Mangifera indica)

محل انتشار:

دوفصلنامه پژوهش های میوه کاری، دوره 4، شماره 2 (سال: 1398)

تعداد صفحات اصل مقاله: 10

نویسندگان:

فریبا ابراهیمی - دانشجوی کارشناسی ارشد گروه علوم باغبانی، دانشکده کشاورزی و منابع طبیعی، دانشگاه هرمزگان، بندرعباس.

سمیه رستگار - دانشیار گروه علوم باغبانی، دانشکده کشاورزی و منابع طبیعی، دانشگاه هرمزگان، بندرعباس.

حیدر مفتاحی زاده - استادیار گروه علوم باغبانی، دانشکده کشاورزی و منابع طبیعی، دانشگاه اردکان، اردکان.

خلاصه مقاله:

میوه انبه (Mangifera indica) به عنوان یکی از میوه های مهم گرمسیری، از ارزش غذایی و اهمیت اقتصادی فراوانی برخوردار است. اما به دلیل فرازگرا بودن، فرآیند رسیدن میوه انبه به سرعت انجام می گیرد. لذا عمر پس از برداشت کوتاهی دارد. این تحقیق به منظور بررسی تاثیر صمغ گوار و ژل آلوئه ورا بر کیفیت و ارزش غذایی میوه انبه در مدت انبار در دمای 12 درجه سانتیگراد انجام شد. تیمارها شامل صمغ گوار یک درصد، ژل آلوئه ورا 20 درصد و ترکیب محلول های گوار و آلوئه ورا بود. بعد از 4 هفته نگهداری، خصوصیات مختلف کمی و کیفی میوه ارزیابی شدند. کمترین مقدار TSS و بیشترین مقدار شاخص طعم در میوه های با پوشش آلوئه ورا 20 درصد مشاهده شد. بیشترین میزان سفتی در میوه های دارای پوشش آلوئه ورا و بیشترین مقدار آسکوربیک اسید و فلاونوئید کل در تیمار ترکیبی گوار و آلوئه ورا مشاهده شد. تیمار آلوئه ورا بطور معنی داری، افت وزن کمتری نسبت به شاهد نشان داد. میوه های تیمار شده با پوشش های مختلف و شاهد از نظر فعالیت آنتی اکسیدانی و فنل کل تفاوت معنی داری با یکدیگر نشان ندادند. میوه های پوشش دار شده با ژل آلوئه ورا نسبت به شاهد و دیگر تیمارها دارای پوست سبز رنگ تری بودند. بر اساس نتایج به دست آمده مشخص شد که پوشش های خوراکی ژل آلوئه ورا و صمغ گوار به تنهایی نقش موثری در حفظ کیفیت میوه انبه در مدت انبار داشتند.

کلمات کلیدی:

ارگانیک، انبه، پس از برداشت، پوشش خوراکی، گرمسیری

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1046724>

