

عنوان مقاله:

بررسی اثر غلظت عسل و زهان انبارداری بر برخی شاخص های کیفی آریل ها (دانه ها) تازه انار با حداقل فرآوری

محل انتشار:

چهارمین کنفرانس بین المللی پژوهش های نوین در مهندسی کشاورزی، محیط زیست و منابع طبیعی (سال: 1399)

تعداد صفحات اصل مقاله: 5

نویسندگان:

خدارحم امیری زاده - کارشناسی ارشد کشاورزی توسعه روستایی از دانشگاه پیام نور تهران شرق

پرستو طاهری - کارشناسی ارشد علوم باغبانی دانشکده کشاورزی و منابع طبیعی رامین - اهواز

خلاصه مقاله:

مصرف میوه انار به صورت تازه خوری به دلیل سخت بودن حذف پوست میوه و جدا کردن آریل ها، برای مصرف کنندگان مشکل می باشد، به همین دلیل استفاده از آریل های تازه انار به صورت آماده برای خوردن، گزینه ای مناسب برای جلب توجه مصرف کنندگان میوه انار است. این حالت از آماده سازی میوه انار، آریل های با حداقل فرآوری نام دارد. با توجه به اهمیت استفاده از روشهای سالم برای حذف آلودگی ها در آریل های تازه انار، در آزمایش حاضر اثر غلظت های مختلف عسل و زمان باغ تجاری در شهرستان باغملک (خوستان) انجام شد. آزمایش به صورت فاکتوریل در قالب طرح کاملاً تصادفی با دوعامل غلظت عسل 0، 1، 2 و 3 درصد و مدت زمان انبارداری آریل های تازه انار 4، 8 و 12 روز انجام شد. بررسی نتایج برهمکنش اثرات غلظت عسل و زمان انبارداری نشان داد بیشترین میزان ویتامین ث، اسیدیته قابل تیتراسیون، کل مواد محلول پس از 4 روز انبارداری آریل نام بود. کاربرد غلظت های 1 و 2 درصد عسل پس از 4 روز انبارداری بهترین تیمارها در حفظ مواد جامد محول آریل های تازه انار بود.

کلمات کلیدی:

عسل، آریل تازه انار، محصولات با حداقل فرآوری، پس از برداشت، کیفیت

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1122325>

