

عنوان مقاله:

تأثیر گابا آمینو بوتیریک اسید بر خواص کمی و کیفی میوه انار طی انبارمانی سرد

محل انتشار:

بیست و هفتمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران (سال: 1399)

تعداد صفحات اصل مقاله: 8

نویسندگان:

فاطمه ناظوری - استادیار و استاد گروه علوم باغبانی، دانشگاه ولی عصر (عج) رفسنجان

آرزو رفیعی - دانش آموخته کارشناسی ارشد، گروه علوم باغبانی، دانشگاه ولی عصر (عج) رفسنجان

سیدحسین میردهقان - استاد، گروه علوم باغبانی، دانشگاه ولی عصر (عج) رفسنجان،

خلاصه مقاله:

در این پژوهش به بررسی اثر گابا آمینو بوتیریک اسید (GABA) با غلظتهای صفر (به عنوان شاهد)، 5، 10 و 15 میلی مولار و مدت زمان صفر (زمان برداشت)، 45 و 90 روز بر انبارمانی میوه انار پرداخته شد. نتایج آزمایش نشان دادند که درصد کاهش وزن (14%) و فعالیت آنتی اکسیدانی (7%) تحت تأثیر تمام غلظتهای گابا آمینو بوتیریک اسید افزایش یافت. تیمار میوه ها با گابا آمینو بوتیریک اسید 5 و 10 میلیمولار بیشترین میزان سفتی پوست (16%) را در میوه ها ایجاد کرد. بیشترین میزان اسیدیته متعلق به نمونه شاهد در پایان دوره انبارمانی بود و کمترین میزان اسید در این دوره متعلق به دو تیمار گابا آمینو بوتیریک اسید 10 و 15 میلیمولار 36 درصد بود که از لحاظ آماری تفاوت معنی داری نداشتند. کمترین میزان پ هاش مربوط به تیمار گابا آمینو بوتیریک اسید 10 میلیمولار در روز 45 انبارمانی بود. با گذشت زمان انبارمانی شاخص کروما و درخشندگی آریل به طور معنی داری کاهش یافت. کمترین میزان کروما آریل در روز 90 انبارمانی متعلق به شاهد 16 درصد بود که از لحاظ آماری تفاوت معنی داری با تیمار گابا آمینو بوتیریک اسید 10 میلی مولار نداشت. با توجه به نتایج حاصل از این پژوهش به نظر می رسد تیمار 10 میلی مولار گابا آمینو بوتیریک اسید قادر به حفظ بهتر ویژگی های کمی و کیفی میوه انار است ولی پژوهش های بیشتری راجع به اثرات این ترکیب به همراه سایر پوشش های خوراکی لازم است.

کلمات کلیدی:

آنتی اکسیدان، انار، سفتی، شاخص های رنگ

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1156572>

