

## عنوان مقاله:

پوشش های خوراکی ضدکپکی برای نگهداری میوه پرتقال

## محل انتشار:

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

تعداد صفحات اصل مقاله: 10

## نویسندگان:

محمد تراهی - دانشجوی کارشناسی ارشد، گروه علوم و صنایع غذایی، دانشگاه فردوسی مشهد

زهرا حشمی - دانشجو کارشناسی ارشد علوم و صنایع غذایی، دانشکده علوم تغذیه و صنایع غذایی، دانشگاه علوم پزشکی کرمانشاه

سپهرداد دهقانی - دانشجوی کارشناسی ارشد، گروه علوم و صنایع غذایی، دانشگاه فردوسی مشهد

## خلاصه مقاله:

مرکبات به دلیل طعم، مواد مغذی ارزشمند و ترکیبات مفید، در سراسر جهان به طور گسترده ای مصرف می شوند. در بین مرکبات، میوه پرتقال بیشترین سطح زیر کشت را به خود اختصاص داده و حفظ کیفیت پس از برداشت آن و کاهش تلفات محصول در حین جابجایی و نگهداری میوه های تازه از اهمیت بالایی به منظور تجاری سازی آن برخوردار است. پوشش دهی میوه یک روش معمول است که در صنعت بسته بندی مرکبات برای جایگزینی مومهای طبیعی که در حین شستشو از بین میروند، استفاده میشود. در سالهای اخیر، استفاده از مواد پلاستیکی در بسته بندی مواد غذایی چالشهای زیادی را برای محیط زیست در سطح جهانی به وجود آورده است. در همین حال، افزایش آگاهی از ایمنی مواد غذایی باعث محبوبیت بیشتر و بیشتر مواد زیست تخریب پذیر و خوراکی شده است. مضرترین پاتوژن برای مرکبات در هنگام انبارمانی، *Penicillium digitatum* است که باعث ایجاد فساد کپک سبز می شود. لذا توسعه ی پوشش های خوراکی ضدکپکی برای افزایش انبارمانی مرکبات و به ویژه پرتقال امری مهم است. از این رو، در این مقاله مروری، پس از عنوان مقدمه ای از مرکبات و میوه پرتقال، پوششهای خوراکی و مهم ترین کپکها در فساد پرتقال، به بررسی مقاله های اخیر پیرامون پوشش های خوراکی ضدکپکی برای نگهداری دو گونه مهم میوه پرتقال، پرتقال نافی و والنسیا خواهیم پرداخت.

## کلمات کلیدی:

فیلم و پوشش های خوراکی، نگهداری میوه، پرتقال نافی، پرتقال والنسیا، صنایع غذایی

## لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1156628>

