

عنوان مقاله:

اثر ترکیب‌های آنتی‌اکسیدانی و ماده‌های بسته‌بندی بر کیفیت و عمر انباری میوه ازگیل ژاپنی (*Eriobotrya japonica*)

محل انتشار:

مجله علوم و فنون باغبانی ایران، دوره 19، شماره 2 (سال: 1397)

تعداد صفحات اصل مقاله: 14

نویسندگان:

داود هاشم آبادی - Islamic Azad University, Rasht

ندیم نجم آبادی - Islamic Azad University, Rasht

بهزاد کاویانی - Islamic Azad University, Rasht

محمود قاسم نژاد - Department of Horticultural Sciences, Faculty of Agricultural Science, Guilan University, Rasht

فاطمه زارع دوست - Islamic Azad University, Rasht

مریم جدید سلیمان‌داری - Islamic Azad University, Rasht

خلاصه مقاله:

ازگیل ژاپنی میوه‌ای نافرازگرا است و فسادپذیری بسیار بالایی در دوره انبارداری دارد. در پژوهش حاضر، اثرهای زمان (صفر، 7، 14، 21، 28 و 35+ روز)، بسته‌بندی (ظرف‌های پلی‌استیرنی و پلی‌استیرنی/پلی‌اتیلنی) و آنتی‌اکسیدان‌ها (آسکوربیک‌اسید 1 و 2٪، سیتریک‌اسید 5/0 و 1٪ و هگزامتا فسفات سدیم 5/0 و 1٪) ارزیابی شدند. این تیمارها برای کنترل قهوه‌ای‌شدن آنزیمی و عمر انباری میوه‌ی ازگیل ژاپنی انتخاب گردیدند. میوه‌های تیمار شده تا مدت 35 روز در دمای 5 درجه‌ی سلسیوس و 2 روز دوام فروشگاهی در دمای 25 درجه‌ی سلسیوس نگهداری شدند. نتیجه‌ها نشان داد که کمترین کاهش وزن میوه‌ها (34/4٪) در تیمار هگزامتا فسفات سدیم 5/0٪ در بسته‌بندی دو لایه مشاهده شد. تیمار آسکوربیک‌اسید 2٪ + سیتریک‌اسید 1٪ + هگزامتا فسفات سدیم 1٪، کمترین شاخص قهوه‌ای‌شدن را در میوه‌ها ایجاد کرد. بیشترین مقدار ویتامین C، فنول کل، فلاونوئید کل و فعالیت آنتی‌اکسیدانی در میوه‌های تیمار شده با آسکوربیک‌اسید 2٪ مشاهده شدند. در مجموع مشخص شد که آسکوربیک‌اسید 2٪ موثرترین تیمار برای حفظ کیفیت میوه‌های ازگیل ژاپنی در طی انبارداری بود.

کلمات کلیدی:

Antioxidant, Ascorbic acid, Citric acid, Phenolic compounds, Sodium hexametaphosphate
آنتی‌اکسیدان، آسکوربیک‌اسید، سیتریک‌اسید، ترکیب‌های فنولی، هگزامتا فسفات سدیم

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1160230>

