

عنوان مقاله:

تاثیر پوشش خوراکی کیتوزان بر کیفیت و افزایش عمر پس از برداشت خیار رقم

محل انتشار:

دوفصلنامه تولید و فرآوری محصولات زراعی و باغی، دوره 5، شماره 15 (سال: 1394)

تعداد صفحات اصل مقاله: 9

نویسندگان:

مهدي قاسمی تولائی - , Department of Horticulture, Isfahan University of Technology, Isfahan, Iran

علی اکبر رامین - , Department of Horticulture, Isfahan University of Technology, Isfahan, Iran

فریبا امینی - Faculty of Science, Arak University, Arak, Iran

خلاصه مقاله:

کیتوزان ماده غیر سمی، زیست تجزیه پذیر و زیست سازگار است که می توان از آن به عنوان پوشش خوراکی در حفظ کیفیت و افزایش عمر پس از برداشت میوه ها و سبزیجات استفاده نمود. در این تحقیق تاثیر کیتوزان با غلظت های ۰، ۵/۰، ۱ و ۲ درصد بر افزایش عمر انباری خیار رقم زمرد مورد بررسی قرار گرفت. میوه ها پس از تیمار با کیتوزان و نگهداری در انکوباتور با دمای ۱۲°C و رطوبت نسبی ۹۰٪، در فواصل زمانی ۵ روز یک بار از انکوباتور خارج و از نظر شاخص هایی نظیر سفتی بافت، درصد کاهش وزن، ویتامین ث، اسیدیتة قابل تیتراسیون، مواد جامد محلول و محتوی کلروفیل مورد ارزیابی قرار گرفتند. آزمایش به صورت طرح پایه کاملاً تصادفی در قالب طرح کرت های خرد شده در زمان در ۳ تکرار انجام شد. نتایج آزمایش نشان داد که پوشش کیتوزان، جز در مورد اسیدیتة قابل تیتراسیون، اثر معنی داری روی سایر شاخص های اندازه گیری شده داشت. کمترین کاهش وزن و بیشترین سفتی در تیمار ۱٪ کیتوزان به دست آمد که با سایر تیمارها تفاوت معنی داری داشت. بیشترین میزان کلروفیل (mg/g ۸۸/۰ وزن تر) و ویتامین ث (mg/۱۰۰ml ۸۹/۸) و کمترین میزان مواد جامد محلول (۹۱/۳٪) نیز در تیمار ۱٪ کیتوزان به دست آمد که با تیمار شاهد تفاوت معنی داری نشان داد. به نظر می رسد که پوشش کیتوزان می تواند ضمن افزایش عمر انبارمانی خیار، کیفیت میوه ها را به مدت طولانی تری حفظ کند.

کلمات کلیدی:

Cucumber, Chitosan, Edible Coating, Storage life, خیار, پوشش خوراکی, کیتوزان, عمر انبارمانی

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1220184>

