

## عنوان مقاله:

اثر اسید آسکوربیک و اسانس آویشن زوفایی بر عمر پس از برداشت و حفظ کیفیت میوه توت فرنگی

## محل انتشار:

دوفصلنامه تولید و فرآوری محصولات زراعی و باغی، دوره 11، شماره 2 (سال: 1400)

تعداد صفحات اصل مقاله: 16

## نویسندگان:

جواد عرفانی مقدم - Ilam University

عشرا محمدی - Ilam University

## خلاصه مقاله:

به منظور افزایش عمر قفسه ای و حفظ خصوصیات کیفی میوه توت فرنگی رقم سلوا اثر تیمارهای اسید آسکوربیک و اسانس آویشن زوفایی (*Thymra spicata*) روی این میوه ارزیابی شد. میوه ها به مدت دو دقیقه در تیمارهای اسید آسکوربیک ۱۰ و ۱۵ میلی مولار و اسانس آویشن زوفایی ۴۰۰ و ۶۰۰ پی پی ام غوطه ور و پس از خشک شدن در دمای آزمایشگاه، درون ظروف پلی اتیلنی با استفاده از پوشش سلوفان بسته بندی و به دمای چهار درجه سانتی گراد منتقل شدند. برخی صفات کیفی، کمی و بیوشیمیایی نمونه ها، در زمان های هفت و ۱۴ روز بعد از انبارداری ارزیابی شد. نتایج تجزیه واریانس نشان داد تفاوت معنی داری بین تیمارها در اکثر صفات مورد ارزیابی وجود دارد. درصد کاهش وزن و قهوه ای شدن بافت میوه در تیمار شده با اسید آسکوربیک و اسانس در مقایسه با شاهد کمتر بود و دارای بازارپسندی و کیفیت مطلوب تری بودند. تیمارهای اسید آسکوربیک و اسانس باعث کاهش فعالیت آنزیم پلی فنل اکسیداز، فنل کل و نشت یونی شدند درحالی که مقدار ویتامین ث و ظرفیت کل آنتی اکسیدانی در مقایسه با شاهد افزایش یافت. تیمار اسید آسکوربیک نسبت به اسانس آویشن زوفایی اثرات مفیدتری در حفظ کیفیت میوه از خود نشان داد، درحالی که تیمار اسانس در کنترل میکروارگانیسم ها روی میوه موثرتر بود. نتایج این پژوهش نشان داد تیمارهای اسید آسکوربیک (۱۵ میلی مولار) و اسانس آویشن زوفایی (۴۰۰ پی پی ام) باعث کاهش تخریب بافت میوه در زمان نگهداری در سردخانه شده و به عنوان تیمارهایی مناسب برای حفظ کیفیت پس از برداشت میوه توت فرنگی هستند.

## کلمات کلیدی:

Strawberry, Antioxidant capacity, Vitamin C, Polyphenol oxidase  
توت فرنگی، ظرفیت آنتی اکسیدانت، ویتامین ث، پلی فنل اکسیداز

## لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1253127>

