

## عنوان مقاله:

بررسی تاثیر استفاده از بسته بندی اتمسفر اصلاح شده بر ماندگاری برشهای خربزه

## محل انتشار:

نخستین همایش ملی تولید و فرآوری خربزه (سال: 1390)

تعداد صفحات اصل مقاله: 4

## نویسندگان:

رضا جهانبانی - دانشگاه آزاد اسلامی واحد قوچان

علیرضا اسلامی - دانشگاه آزاد اسلامی واحد قوچان

ابوالفضل رضاطلب - دانشگاه آزاد اسلامی واحد سبزوار

## خلاصه مقاله:

صنعت میوه و سبزی برش داده شده از بخشهای نسبتاً جدید و در حال رشد در صنایع غذایی است این فراورده ها بطور کامل قابل استفاده بوده و در صورتی که در شرایط کاملاً مناسب نگهداری شوند و یا میزان مقاومت و ماندگاری آنها از راه های مختلفی افزایش یابد در حین مصرف فاقد ضایعات می باشد بسته بندی اتمسفر اصلاح شده map یکی از روشهای نوین مورد استفاده برای افزایش زمان ماندگاری برشهای تازه میوه ها سبزیجات می باشد در این تحقیقات تاثیر بسته بندی اتمسفر اصلاح شده را بر روی ویژگیهای کیفی و میکروبی برشهای تازه خربزه از جمله تغییرات آروما رنگ ، بافت و تولید سم بوتولینال را بررسی کرده ایم.

## کلمات کلیدی:

بسته بندی اتمسفر اصلاح شده، برش تازه خربزه، مدت زمان ماندگاری

## لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/130752>

