

عنوان مقاله:

بررسی روشهای نگهداری پس از برداشت میوه خربزه

محل انتشار:

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

تعداد صفحات اصل مقاله: 5

نویسندگان:

اسماعیل عطای صالحی - استادیار گروه علوم و صنایع غذایی دانشگاه آزاد اسلامی واحد قوچان

سحر روحبخش فر - دانشجوی کارشناسی ارشد صنایع غذایی

مهدی ایرانی - دانش آموخته کارشناسی ارشد گروه علوم و مهندسی صنایع غذایی

خلاصه مقاله:

خربزه از مهمترین گیاهانی است که از زمانهای قدیم در ایران کشت می شود و انواع مختلف آن از ارزش تجارتي بالایی برخوردارند ولی بدلیل فساد پذیری بالا و عمر کوتاه پس از برداشت نقل و انتقال خربزه به مناطق دور از مرکز تولید و فراوری آن دشوار است و این امر موجب افزایش ضایعات این میوه با ارزش می شود دراین مقاله عملیات خشک کردن اسمزی و همچنین پوشش دهی میوه خربزه و مقایسه آنها با یکدیگر و تاثیر این روشها بر خصوصیات میوه خربزه مورد بررسی و مطالعه قرار گرفته است.

کلمات کلیدی:

خربزه، خشک کردن، پوشش دهی

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/130755>

