

## عنوان مقاله:

اثر پوشش های خوراکی و اسیدهای آلی بر کیفیت ظاهری انار در انبار سرد

## محل انتشار:

دوازدهمین کنگره علوم باغبانی ایران (سال: 1400)

تعداد صفحات اصل مقاله: 7

## نویسندگان:

سکینه احتشامی - دانش آموخته دکتری دانشگاه هرمزگان،

اصغر رمضانیان - استاد دانشگاه شیراز،

فرزین عبدالهی - استادیار دانشگاه هرمزگان،

لیلا خرمشاهی - دانش آموخته کارشناسی ارشد دانشگاه بوعلی سینا

## خلاصه مقاله:

انار میوه‌های نیمه گرمسیری میباشند که در طی انبارمانی به علت خشک و قهوه ای شدن پوست کیفیت ظاهری آن کاهش می یابد. برای کاهش این آسیب میوه های انار رقم رباب نیریز با اسید آگزالیک (۵ و ۱۰ میلی مولار) و اسید مالیک (۵۰ و ۱۰۰ میلی مولار) تیمار شدند، سپس با کیتوزان (۱/۵ درصد) و یا کربوکسی متیل سلولز (۲ درصد) پوشش داده شدند و در دمای دو درجه سلسیوس و رطوبت نسبی ۹۰-۸۰ درصد به مدت چهار ماه انبار شدند. نتایج نشان داد کاهش وزن در میوه های تیمار شده در مقایسه با میوه های شاهد کاهش یافت. کاربرد پوششهای خوراکی به همراه اسیدهای آلی سبب تاخیر در تغییرات رنگ پوست گردید. همچنین ظاهر و قابلیت بازررسانی میوه ها با کاربرد تیمارها حفظ شد. بطور کلی نتایج نشان داد که تیمارها به ویژه تیمارهای کیتوزان به همراه اسید آگزالیک ۵ میلی مولار و اسید مالیک ۵۰ میلی مولار میتواند یک روش مفید برای حفظ کیفیت ظاهری میوه انار در شرایط انبار سرد باشد.

## کلمات کلیدی:

اسید آگزالیک، اسید مالیک، کیتوزان، کربوکسی متیل سلولز.

## لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1326804>

