

## عنوان مقاله:

ارزیابی سفتی و فعالیت آنتی اکسیدانی پسته تر با استفاده از تیمار آب فعال شده با پلاسما طی انبارمانی

## محل انتشار:

دوازدهمین کنگره علوم باغبانی ایران (سال: 1400)

تعداد صفحات اصل مقاله: 6

## نویسندگان:

مهسا رجب صدوقی - دانشجوی کارشناسی ارشد گروه علوم باغبانی دانشگاه ولیعصر رفسنجان

سیدحسین میردهقان - استاد، گروه علوم باغبانی دانشگاه ولیعصر رفسنجان

فاطمه ناظوری - استادیار، گروه علوم باغبانی دانشگاه ولیعصر رفسنجان

مهدی شریعت - استادیار، گروه فیزیک دانشگاه ولیعصر رفسنجان

## خلاصه مقاله:

بهدلیل ماندگاری بسیار پایین پسته تازه، فرآیند خشک شدن ضروری است. این مساله باعث کاهش ارزش غذایی و پرداخت تعرفه بازرگانی بسیار بالا برای صادرات میشود. در سالهای اخیر صادرات پسته تازه هم مورد توجه قرار گرفته است زیرا پسته تازه طعم مطلوبتری دارد و همچنین صادرات پسته تازه از ارزش افزوده بیشتری نسبت به پسته خشک شده برخوردار است. ترکخوردگی پوسته ی نرم، جدا شدن پوست نرم از پوست استخوانی هنگام برداشت و حمل و نقل و همچنین نرم شدگی و سیاه شدن پوست نرم طی انبارداری از مشکلات عمده پس از برداشت پسته تازه میباشد. این پژوهش به منظور بررسی اثر تیمار آب فعال شده با پلاسما بر ویژگیهای پسته تر در طول دوره انبارمانی انجام شد. برای این منظور میوه پسته رقم احمد آقایی با ۵ تیمار متفاوت (شاهد، آب مقطر، هیپوکلرید سدیم، آب فعال شده با پلاسما در دو سطح ۵ و ۸ ولت) مورد بررسی قرار گرفت. به منظور ارزیابی اثر تیمارها و مدت زمان انبارمانی و بررسی صفاتی از قبیل درصد پوسیدگی، سفتی پوست و فعالیت آنتی اکسیدانی در طول مدت نگهداری در سردخانه در سه مرحله (۰، ۲۵ و ۵۰ روز) مورد بررسی قرار گرفتند. نتایج نشان داد که با افزایش طول دوره نگهداری در انبار، تیمار آب فعال شده با پلاسما، مانع از کاهش فعالیت آنتی اکسیدانی در میوه های تیمار شده میشود. به طور کلی میزان سفتی پوست و درصد پوسیدگی در طول انبارمانی به ترتیب روند کاهشی و افزایشی داشتند به طوری که کمترین میزان سفتی پوست میوه و درصد پوسیدگی در مرحله سوم انبارمانی و در تیمار هیپوکلرید سدیم مشاهده شد.

## کلمات کلیدی:

انبارمانی، آب فعال شده با پلاسما، پلاسما، آنتی اکسیدانت، PAW

## لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1326829>

