

## عنوان مقاله:

تاثیر درون پوشانی اسانس مرزه بختیاری با کیتوزان بر ویژگیهای کیفی دانه انار

## محل انتشار:

دوازدهمین کنگره علوم باغبانی ایران (سال: 1400)

تعداد صفحات اصل مقاله: 6

## نویسندگان:

عارفه مرزوعی - دانشجوی کارشناسی ارشد گروه علوم باغبانی، فیزیولوژی و اصلاح گیاهان دارویی، دانشگاه شهرکرد، شهرکرد، ایران

کرامت اله سعیدی - گروه علوم باغبانی دانشگاه شهرکرد، شهرکرد، ایران

زهرا ایزدی - گروه مهندسی مکانیک بیوسیستم، دانشکده کشاورزی، دانشگاه شهرکرد

عبدالرحمان محمدخانی - گروه علوم باغبانی دانشگاه شهرکرد، شهرکرد، ایران

## خلاصه مقاله:

کاربرد اسانسهای گیاهی با توجه به نقش آنتی اکسیدانی آنها، از قهوه ای شدن آنزیمی جلوگیری میکند. فیلمها و پوشش های خوراکی از پلیمرهای طبیعی تهیه میشوند بدون اینکه از مواد شیمیایی استفاده شود و باعث ارتقاء کیفی و افزایش زمان ماندگاری مواد غذایی میشوند. به منظور بررسی درون پاشی اسانس مرزه بختیاری با کیتوزان بر کیفیت دانه انار، آزمایشی در قالب طرح کاملا تصادفی با ۸ تیمار (نسبتهای کیتوزان و سطوح پاشش اسانس مرزه بختیاری) و در ۳ تکرار انجام شد. نتایج نشان داد، بیشترین میزان pH عصاره میوه در تیمار شاهد قبل از دوره نگهداری مشاهده شد. در تیمار شاهد بعد از دوره نگهداری بیشترین میزان TSS حاصل گردید. بیشترین میزان اسید آلی در عصاره انار در تیمارهای ۱-۰/۶ و ۳-۰/۶ کیتوزان به اسانس نشان داده شد. در تیمار شاهد بعد از دوره نگهداری کمترین میزان اسید آلی حاصل شد. بیشترین کاهش وزن در تیمار ۳-۰/۶ کیتوزان به اسانس نشان داده شد. بنابراین با پوشش دهی دانه های انار توسط کیتوزان و انتخاب غلظت مناسب اسانس مرزه بختیاری ۳-۰/۳ و ۲-۰/۳، میتوان زمان ماندگاری، بازارپسندی و کیفیت تغذیهای دانه انار را به میزان مناسب و قابل توجهی حفظ کرد.

## کلمات کلیدی:

اسانس مرزه بختیاری، اسید آلی، مواد جامد محلول، نانوذرات

## لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1326858>

