

عنوان مقاله:

تاثیر کاربرد برخی اسانس های میکروکپسوله شده روی عمر انبارمانی و کیفیت میوه هلو رقم آلبرتا (Prunus persica, cv) (Elberta)

محل انتشار:

فصلنامه گیاه و زیست فناوری ایران، دوره 13، شماره 4 (سال: 1397)

تعداد صفحات اصل مقاله: 10

نویسندگان:

مجید علیخانی کوپایی - استادیار، گروه تولیدات گیاهی، مجتمع آموزش عالی سراوان، سراوان، ایران

اعظم خسروی نژاد - کارشناسی ارشد، بخش تحقیقات خاک و آب مرکز تحقیقات و آموزش کشاورزی و منابع طبیعی استان قزوین، سازمان تحقیقات، آموزش و ترویج کشاورزی، قزوین، ایران

خلاصه مقاله:

هلو یک میوه فرازگرا است ولی نسبتاً رسیده برداشت شده و به این علت متحمل ضایعات فیزیولوژیکی پس از برداشت می باشد. کنترل ضایعات میوه و سبزیجات در سال های زیادی به سمت استفاده از قارچ کش ها می باشد و باقیمانده این قارچ کش ها در مواد خوراکی موجب فشار مصرف کننده و مراکز سلامت در خصوص کاهش یا عدم مصرف این گونه ترکیبات شیمیایی گردیده است. فعالیت ضدباکتریایی و ضدقارچی اسانس های گیاهی به اثبات رسیده و می تواند بعنوان ترکیبات طبیعی، جایگزین ترکیبات شیمیایی مانند قارچ کش ها گردد ولی مشکل استفاده در فراریت و تغییر طعم طبیعی میوه ناشی از استفاده مستقیم از آنها می باشد. در این پژوهش، تاثیر اسانس های میکروکپسوله گیاهان رزماری و آویشن روی طول مدت نگهداری میوه هلو رقم آلبرتا مورد مطالعه قرارگرفت. اسانس های میکروکپسوله با استفاده از بتا-سیکلودکسترین و چیتوزان به عنوان پوسته محافظتی جهت کنترل رهايش میکروکپسول و روش coacervation simple آماده گردید. چهار تیمار کاربردی شامل تیمار دو گرم اسانس میکروکپسوله رزماری، تیمار دو گرم اسانس میکروکپسوله آویشن، تیمار ۱ گرم اسانس میکروکپسوله رزماری بعلاوه ۱ گرم اسانس میکروکپسوله آویشن و تیمار شاهد بودند و در مدت ۳۶ روز هر ۹ روز یکبار خواص فیزیکوشیمیایی میوه های هر تیمار مورد آزمایش قرارگرفت. همه تیمارها یک تاخیر معنی داری در سطح پنج درصد در تغییرات کاهش وزن، اسیدیته کل، مواد جامد محلول، درصد فساد و سفتی میوه نسبت به شاهد نشان دادند و میوه های تیمار شده با اسانس های میکروکپسوله حداقل فساد میکروبی را در طول مدت نگهداری نشان دادند، بنابراین اسانس های میکروکپسوله، پتانسیل کنترل فساد میکروبی و افزایش طول مدت نگهداری و حفظ کیفیت میوه هلو را دارند. بهترین تیمار در این آزمایش میکروکپسول ترکیبی از هر دو اسانس رزماری و آویشن بود، ولی کاربرد صنعتی از این پژوهش نیاز به آزمایشات بیشتر در خصوص نوع اسانس استفاده شده، میزان غلظت کاربردی از میکروکپسول و همچنین تغییر در ترکیب پوسته میکروکپسول به منظور کنترل بیشتر مدت رهايش اسانس های کاربردی دارد و می تواند پاسخی به نیاز مصرف کننده در خصوص کاهش یا حذف ترکیبات شیمیایی افزودنی به میوه و سبزیجات مختلف باشد.

کلمات کلیدی:

آویشن، اسانس، پس از برداشت، رزماری، هلو

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1327440>



