

عنوان مقاله:

تاثیر بسته بندی با اتمسفر تغییر یافته بر خصوصیات کیفی و افزایش عمر انباری دو رقم آلبالو

محل انتشار:

مجله علوم باغبانی، دوره 22، شماره 2 (سال: 1387)

تعداد صفحات اصل مقاله: 12

نویسندگان:

احمدی احمدی

داوری نژاد داوری نژاد

عزیزی عزیزی

صداقت صداقت

تهرانی فر تهرانی فر

خلاصه مقاله:

چکیده آلبالو (*Prunus cerasus* L.) یکی از میوه های مهم بومی ایران است. این میوه بسیار فسادپذیر بوده و ماندگاری کمی دارد. در این پژوهش، تاثیر سه ترکیب گازی (هوای معمولی، ۵% اکسیژن + ۵% دی اکسیدکربن + ۹۰% نیتروژن و ۱۰% اکسیژن + ۱۵% دی اکسیدکربن + ۷۵% نیتروژن) و دو دمای نگهداری صفر و ۵ درجه سانتیگراد را بر روی دو رقم اردی جوبلیوم و اردی بوترمو آلبالو در یک آزمایش فاکتوریل در قالب طرح بلوک کاملا تصادفی در سه تکرار مورد بررسی قرار گرفته است. میوه ها ۴۲ روز پس از بسته بندی، از نظر فاکتورهای مختلف کیفی نظیر کاهش وزن، سفتی بافت، مواد جامد محلول، اسیدیته قابل تیتر، pH و رنگ ظاهری مورد ارزیابی قرار گرفتند. نتایج نشان داد که میوه ها در شرایط اتمسفر اصلاح شده خصوصیات کیفی از جمله کاهش وزن، سفتی بافت و رنگ را بهتر حفظ کردند. ترکیب گازی ۵% اکسیژن + ۵% دی اکسیدکربن کمترین کاهش وزن و تغییر شکل بافت میوه را داشت. در رقم اردی جوبلیوم، در دمای ۵ درجه پایینترین سطح اسیدیته قابل تیتراسیون مشاهده شد. همچنین نتایج نشان دهنده تاثیر مثبت دمای ۵ درجه سانتیگراد نسبت به دمای صفر درجه بر خصوصیات کیفی میوه ها بود. واژه های کلیدی: آلبالو (*Prunus cerasus* L.)، *Érdi jubileum*، *Érdi bőtermő*، اتمسفر اصلاح شده، کیفیت، ماندگاری

کلمات کلیدی:

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1381931>

