

## عنوان مقاله:

تاثیر اسانس و عصاره گیاه سرخارگل بر ویژگی های کیفی میوه پرتقال در دوره انبار مانی

## محل انتشار:

بیست و هشتمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران (سال: 1400)

تعداد صفحات اصل مقاله: 7

## نویسندگان:

فاطمه شهدادی - گروه صنایع غذایی، دانشکده کشاورزی، دانشگاه جیرفت

سپیده خراسانی - گروه صنایع غذایی، دانشکده کشاورزی، دانشگاه شهید باهنر کرمان

## خلاصه مقاله:

در این تحقیق نمونه های پرتقال رقم تامسون دارای علائم پوسیدگی از سردخانه های شهرستان جیرفت ، استان کرمان جمع آوری و قارچهای عامل پوسیدگی جداسازی و شناسایی شدند اثر اسانس و عصاره سرخارگل ، سم کاربندازیم و اثر تلفیقی آنها بر روی ویژگی های کیفی میوههای تلقیح شده با کپک های شناسایی شده بعد از یک ماه انبارمانی بررسی شد. ایزوله های جدا شده شامل قارچهای پنی سیلیوم دیجیتاتوم و پنی سیلیوم ایتالیکوم بود. نتایج نشان داد تیمارهای مورد مطالعه بر طول میوه، ویتامین ث و اسیدیتته اثری نداشتند ولی قطر میوه با تزریق قارچ ها کاهش یافت و بیشترین کاهش مربوط به میوههای تیمارشده با عصاره سرخارگل بود. میوه های تیمار شده با عصاره سرخار گل میزان آب میوه بیشتری نسبت به سایر تیمارها دارا بودند.

## کلمات کلیدی:

سرخارگل ، اسانس ، عصاره، کاربندازیم ، پوسیدگی مرکبات، ویژگی های کیفی .

## لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1413515>

