

## عنوان مقاله:

بررسی میکرو گرین ها (میکروسبزاها)

## محل انتشار:

چهارمین کنفرانس بین المللی و پنجمین کنفرانس ملی عمران، معماری، هنر و طراحی شهری (سال: 1400)

تعداد صفحات اصل مقاله: 9

## نویسندگان:

فاطمه احسانی - سبلان شمالی خیابان بازرگان بوستان هورفر

شادی مالکی - خیابان سبلان شمالی خیابان بازرگان بوستان هورفر

ایدا ابدالی

## خلاصه مقاله:

میکرو سبزاها یا میکرو گرین ها به گیاهان جوان و کوچکی گفته می شود که در یک بستر اختصاصی بدون خاک و سموم شیمیایی به صورت ارگانیک کاشته می شود. میکروسبزاها در سال های اخیر به خاطر ارزش غذایی بالا و ویژگی های حسی متنوع خود، محبوبیت رو به افزایشی را به عنوان مواد تشکیل دهنده غذا کسب کرده اند. ریز سبزیجات دانه های خوراکی شامل سبزیجات و گیاهان دارویی هستند که از سال ۱۹۹۶ عمدتاً در صنعت رستوران ها برای تزئین غذاهای مختلف مورد استفاده قرار می گیرند و همچنین در تهیه انواع سوپها سالادها و ساندویچ ها و غذاهای گیاهی تهیه آمیوه ها اسموتی ها و دسرهای تهیه سسها و افزودنی هامورد استفاده قرار میگیرند. صنعت سبز خرد که به سرعت در حال رشد است با چالش های زیادی مواجه است. میکرو گرین ها ویژگی های زیادی با جوانه ها دارند و در حالی که با هیچ بیماری ناشی از غذا مرتبط نیستند. تحقیقات نشان داده پتانسیل حمل عوامل بیماری زای ناشی از غذا وجود دارد و گام هایی باید در طول تولید برای کاهش احتمال چنین حوادثی برداشته شود. یکی از محدودیت های اصلی رشد صنعت سبز خرد، زوال سریع کیفیت آن است که بلافاصله پس از برداشت رخ می دهد، که قیمت ها را بالا نگه می دارد و تجارت را محدود به فروش محلی می کند. پس از برداشت، ریز سبزاها به راحتی آب زدایی می کنند، پژمرده می شوند، تجزیه می شوند و به سرعت برخی مواد مغذی را از دست می دهند. تحقیقات، پیش از برداشت و پس از برداشت، مانند تیمارهای کلسیم، بسته بندی، اتموسفر اصلاح شده، کنترل دما و نور، برای حفظ کیفیت، تقویت ارزش غذایی و افزایش عمر قفسه ای را مورد بررسی قرار داده است. با این حال، به منظور بهبود ایمنی، کیفیت و عمر قفسه ای ریز سبزاها و در نتیجه گسترش بازارهای بالقوه، به کار بیشتری برای بهینه سازی شرایط تولید و ذخیره سازی نیاز است..

## کلمات کلیدی:

برداشت محصول، عمر قفسه ای

## لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1426938>

