

عنوان مقاله:

اثر پوشش کیتوزان در جلوگیری از فعالیت قارچی و جذب رطوبت در مغز پسته

محل انتشار:

اولین کنگره ملی علوم و فناوریهای نوین کشاورزی (سال: 1390)

تعداد صفحات اصل مقاله: 5

نویسندگان:

عاطفه مقصدلو - دانشجوی کارشناسی ارشد رشته علوم و صنایع غذایی دانشگاه علوم کشاورزی و م

یحیی مقصدلو - دانشیاران گروه علوم و صنایع غذایی دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی

مرتضی خمیری

محمد قربانی - استادیار گروه علوم و صنایع غذایی دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی گر

خلاصه مقاله:

پسته یکی از محصولات عمده صادراتی ایران است و کشور ما بزرگترین تولید کننده و صادر کننده آن در جهان است. در صورت نا مساعد بودن شرایط محیطی در طول دوره انبار مانی، کپک زدگی و تولید سموم به ویژه آفلاتوکسین توسط *Aspergillus* و *Aspergillus flavus* و *parasiticus*، جذب بوهای خارجی و رطوبت، تخریب بافت و بروز طعم های کهنگی و تندی باعث افت شدید کیفیت محصول می شود. هدف از انجام این پژوهش بررسی اثر ضد قارچی پوشش خوراکی کیتوزان و جلوگیری از جذب رطوبت مغز پسته است. بدین منظور با استفاده از اسید استیک یک درصد حجمی/ حجمی غلظت های 5/0، 1 و 5/1 درصد وزنی/ حجمی کیتوزان تهیه و پسته ها با استفاده از این محلولها پوشش دهی شدند. به منظور مشخص کردن اثر ضد میکروبی اسید استیک، از اسید استیک یک درصد نیز به تنهایی بعنوان یک تیمار برای پوشش دهی استفاده شد. نتایج نشان داد که کیتوزان بطور معنی داری ($p < 0.05$) مانع از رشد کپک *Aspergillus* شد و با افزایش غلظت کیتوزان اثر ضد میکروبی آن افزایش پیدا کرد. همچنین کیتوزان از جذب رطوبت پسته و تغییر وزن آن جلوگیری کرد اما غلظت کیتوزان تاثیر معنی داری در این زمینه نداشت.

کلمات کلیدی:

پسته، تغییر وزن، رطوبت، کپک، کیتوزان

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/145879>

