

عنوان مقاله:

ارزیابی تاثیر روش ضدعفونی و نوع بسته بندی بر شاخص های کیفی رطب رقم برحی (Phoenix dactylifera cv.)
(Barhee)

محل انتشار:

مجله علوم باغبانی، دوره 29، شماره 1 (سال: 1394)

تعداد صفحات اصل مقاله: 8

نویسندگان:

فاطمه روشنی - دانشگاه شهید چمران اهواز

سید محمد حسن مرتضوی - دانشگاه شهید چمران اهواز

احمد مستعان - موسسه تحقیقات خرما و میوه های گرمسیری

ناجی صیاحی - موسسه غذا و داروی استان خوزستان

خلاصه مقاله:

رقم برحی یکی از مهم ترین ارقام تجاری خرما می باشد که تولید آن در ایران عمدتاً در استان خوزستان صورت می گیرد. این رقم در هر سه مرحله پایانی نمو به ویژه مرحله رطب، طرفداران زیادی دارد. بافت میوه خرما در مرحله رطب نرم بوده و به علت رطوبت و قند بالا، خیلی زود توسط میکروارگانیسم ها آلوده شده و عمر نگهداری کوتاهی دارد. استفاده از روش های نوین جهت ضدعفونی و بسته بندی مناسب می تواند با کاهش این محدودیت ها، سبب گسترش بازار مصرف این محصول با ارزش شود. در این پژوهش میوه های خرماي رقم برحی در مرحله رطب برداشت و پس از ضدعفونی به دو روش پاستوریزاسیون با حرارت و پرتودهی فرابنفش در بسته های از جنس پلی پروپیلن به دو روش کاملاً بسته (سیل) و منفذدار بسته بندی شدند. میوه ها در دمای ۵ درجه سانتی گراد قرار گرفته و پس از گذشت سه ماه از نظر خصوصیات بیوشیمیایی و کیفی شامل درصد کاهش وزن، درصد آب بافت، غلظت مواد جامد محلول، اسیدیته قابل تیتراسیون، ظرفیت آنتی اکسیدانی، غلظت ترکیبات فنولی، میزان کلنی کپک رشد یافته و رنگ ظاهری آنالیز شدند. این پژوهش بصورت آزمایش فاکتوریل در قالب طرح پایه کاملاً تصادفی در سه تکرار طراحی و اجرا شد. نتایج نشان داد که ضدعفونی میوه ها به هر دو روش سبب کنترل قابل توجه بار میکروبی میوه رطب گردید و میوه های ضدعفونی شده با پرتو فرابنفش، کم ترین تغییرات از نظر رنگ سطحی، درصد کاهش وزن، اسیدیته قابل تیتر و غلظت مواد جامد محلول را داشتند. هم چنین میوه های قرار گرفته در بسته بندی سیل کاهش وزن ناچیزی داشته، و به دلیل عدم قرار گرفتن در معرض هوای محیط، از تغییرات رنگ و آلودگی میکروبی ناچیزی برخوردار بودند.

کلمات کلیدی:

خرما، رطب، پرتودهی فرابنفش، پاستوریزاسیون، بسته بندی و کیفیت

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1468045>

