

عنوان مقاله:

کاربرد دستگاه مه پاشی حرارتی در ضدعفونی پرتقال تامپسون طی دوره انبارمانی و بررسی خواص کیفی آن

محل انتشار:

بیستمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی (سال: 1390)

تعداد صفحات اصل مقاله: 13

نویسندگان:

ابراهیم تقی نژاد - دانشجوی دکتری مکانیک ماشین های کشاورزی

محمد هادی خوش تقاضا

سیدجعفر هاشمی

خلاصه مقاله:

در این تحقیق خواص فیزیکوشیمیایی نمونه های پرتقال ضدعفونی شده ضدعفونی - واکس و نمونه های شاهد طی 3 ماه دوره انبار مانی مورد بررسی قرار گرفت نتایج نشان داد که تاثیر پوشش بر تمامی صفات کیفی اندازه گیری شده در سطح 1 درصد معنی دار بوده است مقدار PH میوه ضدعفونی شده بدون واکس بطور معنی داری ($p > 0.05$) (بیشتر از نمونه های دیگر بوده است بنابراین تیمار ضدعفونی مقاومت میوه را در برابر هجوم حملات قارچی افزایش داده است مقدار مواد جامد محلول و اسید قابل تیتر آب میوه با پوشش ضدعفونی واکس با گذشت دوره انبار مانی به ترتیب روند کاهشی و افزایشی داشته است که این می تواند نشان دهنده پدیده تخمیر در میوه می باشد. بنابراین ضدعفونی با دستگاه مه پاش حرارتی توانسته است عمل ضدعفونی را به نحو مطلوبی انجام داده و ضمن حفظ کیفیت میوه در طی انبارداری مقاومت آن را در برابر بیماریهای قارچی بالا ببرد.

کلمات کلیدی:

ضدعفونی - پوشش - سردخانه - مرکبات - اورتوفنیل فنول - نانو

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/149218>

