

عنوان مقاله:

بررسی اثرات بسته بندی و دمای انبار بر کیفیت خرماي خنيزی

محل انتشار:

همایش ملی صنایع غذایی (سال: 1390)

تعداد صفحات اصل مقاله: 8

نویسنده:

ایران محمدپور - عضو هیئت علمی بخش تحقیقات فنی و مهندسی کشاورزی مرکز تحقیقات کشاورزی وم

خلاصه مقاله:

در این تحقیق روش مناسب آماده سازی و بسته بندی و نگهداری خرماي رقم خنيزی به جهت افزایش عمر ماندگاری آن بررسی شد. میوه های خرما د دومرحله دمباز و رطب پس از برداشت، بازرسی وجداسازی شدند. دمبازها درآون دمای 45 درجه سانتیگراد جهت تبدیل به رطب کامل و رطب ها در دمای 50 درجه سانتیگراد به مدت لازم قرار داده شد و رطوبت آنها به حدود 21-18 درصد کاهش داده شد. سپس در سه نوع بسته بندی شامل، شرینگ رپ با پوشش سلوفان، کیسه پلاستیکی پلی اتیلنی درون جعبه کارتنی و کیسه پلاستیکی پلی آمید تحت خلاء بسته بندی و در دو انبار دمای 4 درجه سانتیگراد یخچال وانبار صفر درجه سانتیگراد فریزر بمدت بریکس، اسیدیته، درصد قندکل اندازه گیری، PH، زمان های 3 و 6 ماه نگهداری شدند. درپایان زمان های مختلف درصد رطوبت و خواص حسی (رنگ، بافت طعم) خرما بررسی ومورد ارزیابی قرارگرفت. نتایج نشان داد که فقدان ساکاروز و وجود غلظت بالای قندهای احیاء کننده بخصوص فروکتوز وگلوکز در این رقم در مرحله خرماي کامل، نشانگر نرم بودن این رقم می باشد. خرماي خنيزی درون بسته بندی خلاء دارای کمترین میزان کاهش رطوبت در مقایسه با دو تیمار دیگر بسته بندی بود. نتایج بر رسی تغییرات در فریزر کمتر از یخچال بود. همچنین کاهش رطوبت خرما در دمای pH خواص کیفی خرماي خنيزی نشان داد که کاهش میزان یخچال نسبت به فریزر بیشتر بود وبه همان نسبت قند آن افزایش یافت. فشردگی خرما در بسته بندی تحت خلاء از معایب آن بود. نمونه های خرما بعد از شش ماه انبارمانی هیچ گونه علائم ترشیدگی میوه نداشتند

کلمات کلیدی:

خرما، بسته بندی، انبارداری

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/150060>

