

## عنوان مقاله:

اثر کاربرد پس از برداشت پلی آمین ها بر ویژگی های فیزیکوشیمیایی، ترکیب های زیست فعال و فعالیت پاداکسنده میوه لیموشیرین

## محل انتشار:

مجله علوم و فنون باغبانی ایران، دوره 23، شماره 1 (سال: 1400)

تعداد صفحات اصل مقاله: 13

## نویسندگان:

لیلا تقی پور - Jahrom University

یدرام عصار - Jahrom University

## خلاصه مقاله:

هدف از پژوهش حاضر بررسی اثر کاربرد پس از برداشت پلی آمین ها بر ویژگی های فیزیکوشیمیایی، ترکیب های زیست فعال و فعالیت پاداکسنده میوه لیموشیرین بود. میوه ها در محلول پوترسین (۲ و ۴ میلی مولار)، اسپرمیدین (۱ و ۲ میلی مولار)، اسپرمین (۱ و ۲ میلی مولار)، یا آب مقطر (شاهد) به مدت ۱۰ دقیقه غوطه ور شدند. پس از دو و چهار ماه انبارمانی (دمای ۱۰ درجه سلسیوس و رطوبت نسبی ۸۵ درصد) ارزیابی ها انجام شد. به طور کلی، تیمارها تاثیری بر میزان اسید کل و پی اچ آب میوه نداشتند. با کاربرد پلی آمین ها از میزان اتلاف وزن یا کاهش میزان ماده های جامد محلول کل عصاره کاسته شد و شاخص طعم میوه های تیمارشده نسبت به شاهد بهتر بود. با گذشت زمان انبارمانی، محتوای اسید آسکوربیک آب میوه ها افزایش یافت، اما میزان فنول کل و فعالیت پاداکسنده کاهش یافت. میوه های تیمارشده با پلی آمین ها محتوای اسید آسکوربیک، فنول کل و فعالیت پاداکسنده عصاره بیش تری نسبت به شاهد داشتند. تیمار با هر دو غلظت اسپرمین نسبت به تیمارهای دیگر بیش ترین کارایی را در حفظ شاخص طعم و محتوای اسید آسکوربیک عصاره داشت. شاخص طعم میوه های تیمارشده با اسپرمین و اسپرمیدین مشابه بود. افزون بر آن، محتوای اسید آسکوربیک میوه های تیمارشده با اسپرمین مشابه با میوه های تیمارشده با ۲ میلی مولار اسپرمیدین و پوترسین بود. در نهایت، غوطه وری در اسپرمین ۱ میلی مولار موثرترین تیمار کاهنده اتلاف وزن و نگهدارنده محتوای فنول کل و فعالیت پاداکسنده عصاره بود و به عنوان تیمار برتر جهت حفظ کیفیت میوه لیموشیرین پیشنهاد می گردد.

## کلمات کلیدی:

Ascorbic acid, Decay, Total phenol, Weight loss, Sweet lime, Total soluble solids  
اسید آسکوربیک، پوسیدگی، فنول کل، کاهش وزن، لیموشیرین، ماده های جامد محلول کل

## لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1517449>

