

عنوان مقاله:

نقش بتاکاروتن در افزایش عمر پس از برداشت میوه آلوی قطره طلا

محل انتشار:

نخستین همایش ملی فناوری تولید و پس از برداشت گیاهان باغی (سال: 1401)

تعداد صفحات اصل مقاله: 5

نویسندگان:

لیلا جهان بین - دانشجوی کارشناسی ارشد، بخش مهندسی علوم باغبانی، دانشکده کشاورزی دانشگاه شهید باهنر کرمان، کرمان، ایران

زهرا پاک کیش - دانشیار، بخش مهندسی علوم باغبانی، دانشکده کشاورزی دانشگاه شهید باهنر کرمان، کرمان، ایران

سهیلا محمدرضاخانی - دکتری باغبانی، کارشناس سازمان جهاد کشاورزی جنوب کرمان، جیرفت، ایران

خلاصه مقاله:

در پژوهش حاضر به بررسی تیمار قبل از برداشت بتاکاروتن روی مقاومت به سرمای میوه آلوی قطره طلا طی انبارمانی در دمای پایین پرداخته شده است. میوه ها با بتاکاروتن صفر (شاهد)، ۱۲/۵ و ۲۵ میلی مولار به مدت ۵ دقیقه تیمار شدند و میوه های برداشته شده در دمای یک درجه سانتیگراد و با رطوبت نسبی ۹۰±۵ درصد برای مدت ۲۵ روز انبارمانی شدند. پارامترهایی مانند میزان سرمازدگی، پراکسیداسیون لیپیدها و نشت یون بررسی شدند. نتایج نشان دادند، میزان سرمازدگی، پراکسیداسیون لیپیدها و نشت یون میوه های تیمار شده نسبت به شاهد طی انبارمانی کمتر بود. بطور کلی نتایج نشان دادند، کاربرد بتاکاروتن ۲۵ میلی مولار موثرترین تیمار بوده است.

کلمات کلیدی:

انبارمانی، بتاکاروتن، سرمازدگی.

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1533168>

