

عنوان مقاله:

بررسی تاثیر زمان برداشت و روش بسته بندی بر کیفیت و کنترل آلودگی قارچی هلو و شلیل

محل انتشار:

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

تعداد صفحات اصل مقاله: 8

نویسندگان:

پروین شرایعی - دانشیار پژوهش بخش تحقیقات فنی و مهندسی کشاورزی، مرکز تحقیقات و آموزش کشاورزی و منابع طبیعی استان خراسان رضوی، سازمان تحقیقات آموزش و ترویج کشاورزی، مشهد- ایران.

الهام آذرپژوه - دانشیار پژوهش بخش تحقیقات فنی و مهندسی کشاورزی، مرکز تحقیقات و آموزش کشاورزی و منابع طبیعی استان خراسان رضوی، سازمان تحقیقات آموزش و ترویج کشاورزی، مشهد- ایران.

سودابه عین افشار - استادیار پژوهش، بخش تحقیقات فنی و مهندسی کشاورزی، مرکز تحقیقات و آموزش کشاورزی و منابع طبیعی استان خراسان رضوی، سازمان تحقیقات آموزش و ترویج کشاورزی، مشهد- ایران.

سودابه شرایعی - دانش آموخته کارشناسی ارشد رشته میکروبیولوژی دانشگاه آزاد تهران مرکز

خلاصه مقاله:

این تحقیق با هدف انتخاب بهترین زمان برداشت و مناسبترین فیلم بسته بندی ارقام مختلف هلو و شلیل (هلو ارقام سرخ و سفید، آلبرتا و سبز مشهد؛ شلیل ارقام کیوتا و شیرنگ کرج) انجام شد. میوه ها در در تاریخهای مختلف برداشت شدند و پس از تیمار به سردخانه با دمای ± 1 درجه سانتیگراد و رطوبت ۹۵ تا ۹۰٪ منتقل شدند. خواص کمی و کیفی میوه (سفتی بافت، مواد جامد محلول در آب، اسید قابل تیتر، pH، درصد کاهش وزن و کسر رسیدگی)، بلافاصله پس از برداشت و پس از ۱۵، ۳۰ و ۴۵ روز نگهداری در سردخانه اندازه گیری شد. نتایج نشان داد که مناسب ترین زمان برداشت هلو ارقام سرخ و سفید و آلبرتا در تاریخ ۱۱ تیرماه (۹۵ روز بعد از مرحله تمام گل یا ۱۵۱۳/۱ واحد حرارتی)، هلو رقم سبز مشهد در تاریخ ۱۱ مردادماه (۱۲۴ روز بعد از مرحله تمام گل یا ۲۲۳۵/۸ واحد حرارتی)، شلیل ارقام کیوتا و شیرنگ کرج در تاریخ ۴ مردادماه (۱۲۴ روز بعد از مرحله تمام گل یا ۲۰۹۹/۲ واحد حرارتی) میباشد. نتایج همچنین نشان داد که سردخانه گذاری با تاخیر (تیمار گرمادهی، ۳۶ ساعت در دمای ۲۰ درجه سانتیگراد) سبب حفظ خصوصیات کمی و کیفی ارقام مختلف هلو و شلیل طی مدت نگهداری در سردخانه میشود. همچنین، در پژوهش حاضر تاثیر فرآیندهای مقدماتی حداقل و فیلم بسته بندی (نوع، ضخامت و تعداد سوراخ در واحد سطح) بر عمر انبارمانی ارقام مختلف هلو و شلیل بررسی شد. نتایج نشان دادند که اعمال فرآیند مقدماتی سبب حفظ بهتر خصوصیات کمی و کیفی ارقام مختلف هلو و شلیل می شود. نتایج آزمایشهای شیمیایی و ارزیابی حسی نشان داد که حفظ صفات کمی، کیفی و حسی در بسته بندی با فیلمهای پلی پروپیلن با ضخامت ۴۰ میکرون و بدون سوراخ، پلی اتیلن با دانسیته پائین و ضخامت ۷۰ میکرون با ۲۰۰ عدد سوراخ ۲ میلیمتری در مترمربع و فیلم پلی پروپیلن با ضخامت ۴۰ میکرون و ۲۰۰ عدد سوراخ ۲ میلیمتری در مترمربع به ترتیب بهترین فیلم های بسته بندی میباشد.

کلمات کلیدی:

بسته بندی، زمان برداشت، سردخانه گذاری با تاخیر، شلیل، فرآیند مقدماتی، هلو.

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1533232>

