

عنوان مقاله:

بررسی کارایی تیمارهای گاز ازن، پوشش کیتوزان و دما در طول نگهداری خرماي مضافتي و بهينه يابي شرايط نگهداري به روش سطح پاسخ

محل انتشار:

پژوهش های صنایع غذایی، دوره 26، شماره 1 (سال: 1395)

تعداد صفحات اصل مقاله: 12

نویسندگان:

حمید سرحدی - ۱ استادیار گروه علوم و صنایع غذایی، واحد بم، دانشگاه آزاد اسلامی، بم، ایران.

محمد حسین حداد خدایرست - ۲ دانشیار گروه علوم و صنایع غذایی دانشگاه فردوسی مشهد

ناصر صداقت - دانشیار گروه علوم و صنایع غذایی دانشگاه فردوسی مشهد

محبت محبی - ۲ دانشیار گروه علوم و صنایع غذایی دانشگاه فردوسی مشهد

الناز میلانی - ۳ دانشیار گروه فرآوری مواد غذایی، پژوهشکده علوم و فناوری مواد غذایی جهاد دانشگاهی مشهد

خلاصه مقاله:

در این مطالعه به منظور ارزیابی ماندگاری خرما و کاهش بار میکروبی آن، از تیمار گاز ازن و پوشش کیتوزان در دماهای مختلف در طول فرایند نگهداری خرما استفاده گردید. به همین منظور در قالب طرح سطح پاسخ خرماهای مورد آزمون در سه سطح (۰، ۵/۲ و ۵ ppm) و به مدت ۱ ساعت ازن زنی شدند. سپس توسط پوشش کیتوزان نیز در سه سطح (۰، ۱ و ۲٪) پوشش دهی گردیدند و پس از بسته بندی به روش تجاری موجود در بازار، تا پایان آزمایشات در سه دمای ۱۵، ۵ و ۲۵ °C نگهداری شدند. نتایج رشد کپک و مخمرها، کلیفرم ها و شمارش کلی باکتری ها نشان داد که تعداد آن ها با افزایش غلظت گاز ازن و درصد کیتوزان مصرفی رابطه معکوس داشته و با دما و نیز طول مدت نگهداری رابطه مستقیم دارد. با توجه به مسائل اقتصادی، تمایل به استفاده از غلظت های کمتر گاز ازن و پوشش کیتوزان و همچنین نگهداری خرما در دماهای اتاق در زمان طولانی، وجود دارد و بر همین اساس داده ها بهینه یابی گردید و مقادیر ازن، کیتوزان، دما و زمان به ترتیب ۰۴/۲۲ °C، ۸۴/۰٪، ۰۱/۲ ppm و ۹۹/۳۹ روز برای خرمایی با رطوبت ۲۹٪ پیشنهاد گردید.

کلمات کلیدی:

واژگان کلیدی: ازن، خرما، سطح پاسخ، کیتوزان، ماندگاری

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1568820>

