

عنوان مقاله:

اثر استفاده از فناوری بسته بندی با اتمسفر اصلاح شده (MAP) بر عمر ماندگاری انجیر نیمه مرطوب منطقه استهبان

محل انتشار:

فصلنامه تحقیقات مهندسی سازه های آبیاری و زهکشی، دوره 12، شماره 3 (سال: 1390)

تعداد صفحات اصل مقاله: 14

نویسندگان:

اکبر جوکار - مربی پژوهشی مرکز تحقیقات کشاورزی و منابع طبیعی استان فارس

حمید زارع - مربی پژوهشی ایستگاه تحقیقاتی انجیر استهبان؛

هما بهمدی - مربی پژوهشی موسسه تحقیقات فنی و مهندسی کشاورزی کرج

لادن جوکار - مربی پژوهشی مرکز تحقیقات کشاورزی و منابع طبیعی استان فارس

خلاصه مقاله:

این پژوهش به منظور جلوگیری از رشد و فعالیت حشرات و میکروارگانیسم ها و حفظ کیفیت انجیر نیمه مرطوب اجرا شد. ویژگی های میکروبیولوژیکی، فیزیکی، شیمیایی، و آفات انباری میوه انجیر رقم سبز استهبان به صورت نیمه مرطوب شده پس از ۳ و ۶ ماه نگهداری در دو دمای ۲۵ و ۴۰ درجه سلسیوس ارزیابی شد. تیمارهای گازی اعمال شده شامل: ۱- یک درصد اکسیژن، ۲۵ درصد دی اکسید کربن و ۷۴ درصد نیتروژن؛ ۲- یک درصد اکسیژن، ۵۰ درصد دی اکسید کربن و ۴۹ درصد نیتروژن؛ ۳- یک درصد اکسیژن، ۷۵ درصد دی اکسید کربن و ۲۴ درصد نیتروژن؛ ۴- ۹۵ درصد خلا؛ و ۵- نمونه شاهد (هوای آزاد) (۲۱ درصد اکسیژن، ۳/۰ درصد دی اکسید کربن، و ۷۸ درصد نیتروژن) بود. نتایج نشان می دهد که تیمارهای گازی مختلف بر بعضی ویژگی ها مانند رنگ، اسیدیته، رطوبت، تعداد کل باکتری ها، کپک، و مخمر تاثیر معنی داری ندارند ($p > 0.05$). اما تاثیر این تیمارها بر کاهش آفات انباری مانند لارو حشرات پس از ۳ ماه نگهداری در دمای ۲۵ درجه سلسیوس معنی دار است. بیشترین تعداد لارو مرده در تیمار ۹۵ درصد خلا مشاهده شده است. دمای ۴۰ درجه سلسیوس به دلیل تاثیر بسیار نامطلوب بر رنگ و بافت، نمی تواند برای نگهداری انجیر نیمه مرطوب دمایی مطلوب باشد.

کلمات کلیدی:

آفات انباری، اتمسفر اصلاح شده، انجیر نیمه مرطوب، لارو

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1576588>

