

عنوان مقاله:

تاثیر پوشش خوراکی زئین ذرت و کلرید کلسیم بر بهبود خواص کیفی و افزایش عمر انباری زردآلو

محل انتشار:

فصلنامه تحقیقات مهندسی سازه های آبیاری و زهکشی، دوره 15، شماره 3 (سال: 1393)

تعداد صفحات اصل مقاله: 14

نویسنده:

شهین زمردی شهین زمردی - استادیار بخش فنی و مهندسی مرکز تحقیقات کشاورزی و منابع طبیعی آذربایجان غربی

خلاصه مقاله:

به منظور بهبود خواص کیفی و افزایش دوره نگهداری زردآلو، پژوهشی با استفاده از آزمایش فاکتوریل با ۲ فاکتور و ۲ تکرار اجرا شد. فاکتور اول نوع تیمار در ۴ سطح شامل: شاهد، پوشش داده شده با زئین، فروبری شده در محلول کلرید کلسیم ۱ درصد و پوشش داده شده با زئین حاوی ۱ درصد کلرید کلسیم، فاکتور دوم مدت زمان نگهداری در سردخانه در ۵ سطح ۱، ۱۵، ۳۰، ۴۵ و ۶۰ روز بود. نتایج تجزیه آماری داده‌ها نشان می‌دهد که در پایان دوره نگهداری، در دو تیمار پوشش داده شده با زئین، میزان سفتی بافت، ویتامین C و اندیس L* به طور معنی‌دار بیشترین و درصد افت وزنی و درصد مواد جامد انحلال‌پذیر کمترین مقدار است. امتیاز ظاهری و رنگ نمونه‌های پوشش‌دار نیز به طور معنی‌دار بیشتر از امتیاز ظاهری و رنگ میوه‌های بدون پوشش است. از لحاظ طعم، بین زردآلوهایی پوشش‌دهنده پوشش داده نشده اختلاف معنی‌داری دیده نمی‌شود. بنابراین، پوشش زئین نه تنها تاثیر نامطلوب بر خواص حسی زردآلوه‌ها ندارد، بلکه موجب بهبود خواص کیفی زردآلوه‌ها نیز می‌شود. ترکیب هم‌زمان کلرید کلسیم و پوشش زئین، نسبت به پوشش زئین تنها، تاثیر معنی‌داری بر خصوصیات زردآلوه‌ها ندارد. فروبری در محلول کلرید کلسیم ۱ درصد نیز موجب حفظ سفتی بافت، حفظ ویتامین C و کاهش افت وزنی زردآلوه‌ها، در مقایسه با نمونه شاهد، می‌شود.

کلمات کلیدی:

انبار سرد، زردآلو، زئین، خواص کیفی، کلرید کلسیم

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1576682>

