

عنوان مقاله:

تاثیر قارچ کش، گرمادرمانی، بسته بندی پلی اتیلنی، دما و زمان نگهداری بر ویژگی های کیفی نارنگی جیرفت

محل انتشار:

مجله تحقیقات مهندسی صنایع غذایی، دوره 13، شماره 1 (سال: 1391)

تعداد صفحات اصل مقاله: 16

نویسندگان:

سپیده خراسانی - مربی آموزشی دانشگاه شهید باهنر کرمان

احمد کلباسی - مربی پژوهشی موسسه تحقیقات فنی و مهندسی کشاورزی کرج

محمدعلی شاه بیگ - استاد دانشگاه تهران

محمدرضا نگارستانی - دانشجوی دکتری علوم و صنایع غذایی دانشگاه تربیت مدرس

خلاصه مقاله:

در این پژوهش اثر گرمادرمانی (۳روز در دمای ۳۶ درجه سلسیوس)، قارچ کش بی فنیل (غوطه وری در محلول ۴ درصد بی فنیل به مدت ۲ دقیقه)، پوشش پلی اتیلن، و ترکیب این تیمارها بر کیفیت و عمر انباری میوه نارنگی رقم کینو منطقه جیرفت بررسی شد. نمونه ها در دو محیط (انبار ساده و سردخانه) مدت ۳ ماه نگهداری شدند. میزان کل مواد جامد انحلال پذیر در آب میوه (TSS)، اسید قابل تیتر کردن (TA) و نسبت TSS/TA، سفتی بافت، رنگ گوشت میوه در تمام تیمارها ۶۰ و ۹۰ روز بلافاصله پس از خارج کردن میوه از سردخانه و انبار ساده اندازه گیری شدند. نتایج نشان می دهد که در انبار ساده پس از ۶۰ روز نگهداری میوه، بهترین تیمار عبارت است از قارچ کش و پوشش پلی اتیلن و بیشترین نسبت TSS/TA مربوط به پوشش پلی اتیلن نگهداری شده در سردخانه به مدت ۹۰ روز است. بالاترین کیفیت رنگ مربوط به گرمادرمانی توام با پوشش پلی اتیلن نگهداری شده در سردخانه به مدت زمان ۶۰ روز می باشد. انبارداری سرد به طور چشم گیری نسبت به نوع ساده آن و دوره ۶۰ روز نسبت به ۹۰ روز با گرمادرمانی و پوشش پلی اتیلن نسبت به سایر تیمارها در سفتی بافت میوه موثر بوده است. بنابراین، با توجه به نتایج مذکور برای انبار ساده مصرف قارچ کش توام با پوشش پلی اتیلن و برای انبار سرد گرمادرمانی توام با پوشش پلی اتیلن را می توان برای نگهداری نارنگی رقم کینو توصیه کرد.

کلمات کلیدی:

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلکا:

<https://civilica.com/doc/1589406>

