

عنوان مقاله:

بررسی راهکارهای افزایش عمر انبارمانی و کاهش ضایعات بعضی از ارقام انگور ایران

محل انتشار:

مجله تحقیقات مهندسی صنایع غذایی، دوره 8، شماره 3 (سال: 1386)

تعداد صفحات اصل مقاله: 20

نویسنده:

محمدعلی نجاتیان - استادیار پژوهش بخش تحقیقات اصلاح و تهیه نهال و بذر مرکز تحقیقات کشاورزی و منابع طبیعی قزوین

خلاصه مقاله:

میوه انگور، به مقدار زیاد و به شکل‌های مختلف (تازه‌خوری، کشمش، سرکه، شیر، آبمیوه، غوره، و غیره) مصرف می‌شود. هر سال نیز مقادیر قابل توجهی انگور در انبارها و سردخانه‌ها نگهداری می‌شود تا خارج از فصل به بازار عرضه شود. این نوع انگورها با کاهش شدید کیفیت و وزن همراه هستند. این طرح با هدف بررسی عوامل مختلف موثر در عمر انبارمانی انگور و دستیابی به اطلاعات بیشتر درباره شرایط و احتیاجات بهینه لازم برای حفظ کیفیت و کمیت میوه انگور پس از برداشت به منظور افزایش دوره نگهداری آن در سردخانه و به حداقل رساندن میزان ضایعات کیفی و کمی آن به هنگام عرضه به بازار در خارج از فصل اجرا شد. بدین منظور دو رقم انگور فخری و شصت عروس انتخاب شدند که از ارقام کاملا دیررس با قابلیت نگهداری بالا و متداول در قزوین هستند. این دو رقم انگور تحت تاثیر تیمارهایی مانند ضدعفونی با محلول قارچکش قبل یا بعد از برداشت، تیمار گاز SO_2 قبل از انتقال به سردخانه و اثر متقابل آنها قرار گرفتند. ارقام آزمایشی سپس در جعبه‌های با گنجایش ۳ و ۶ کیلوگرم برای مدت ۳۰، ۶۰، و ۹۰ روز در دمای $\pm 1^\circ C$ درجه سانتی‌گراد در سردخانه نگهداری شدند. قبل از قرار دادن جعبه‌ها در سردخانه، متغیرهای مانند وزن، مقدار مواد جامد انحلال‌پذیر (TSS) و کیفیت ظاهری هر تیمار یادداشت و پس از خروج از سردخانه علاوه بر متغیرهای فوق، میزان کاهش وزن، آلودگی به بیماری‌ها، و درصد میوه‌های سالم اندازه‌گیری شد. برای اجرای آزمایش از طرح فاکتوریل در قالب طرح کاملا تصادفی با ۳ تکرار و برای مقایسه میانگین از آزمون دانکن استفاده شد. نتایج نشان داد که رقم شصت عروس خواص انبارمانی بهتری نسبت به رقم فخری دارد. بنابراین، برای نگهداری در سردخانه و عرضه به بازار در خارج از فصل مناسبتر است. همچنین نشان داده شده که تدخین با گاز SO_2 در کنترل رشد کپک و همچنین حفظ درصد بالاتر میوه سالم و قابل عرضه به بازار بسیار موثرتر از سایر روش‌های ضدعفونی است. هرچند غوطه‌ورسازی انگور در قارچکش پس از برداشت نیز در رتبه دوم اهمیت قرار می‌گیرد. جعبه‌های ۳ کیلوگرمی به دلیل آلودگی بسیار کمتر به کپک و باقی گذاشتن درصد بالاتری از میوه‌های سالم، برای انبار کردن میوه انگور مناسبتر هستند، هرچند درصد کاهش وزن میوه در جعبه‌های ۳ کیلوگرمی بیشتر از ۶ کیلوگرمی است. مدت زمان انبارمانی تاثیر زیادی بر کلیه صفات (متغیرها) دارد به طوری که با افزایش زمان نگهداری میوه در انبار کیفیت و کمیت آن کاهش می‌یابد.

کلمات کلیدی:

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1596017>

