

## عنوان مقاله:

تخمین مدت ماندگاری و مدل سازی سینتیک شاخص های رنگ جوانه های گندم تازه رقم پارسی پوششدهی شده با موسیلاژ دانه ریحان در بسته بندی به روش MAP حاوی جاذب اتیلن

## محل انتشار:

ششمین همایش بین المللی مطالعات میان رشته ای در صنایع غذایی و علوم تغذیه ایران (سال: 1401)

تعداد صفحات اصل مقاله: 19

## نویسندگان:

پری ناز عسگری - دانشجوی دکتری، گروه علوم و صنایع غذایی، دانشکده کشاورزی، دانشگاه فردوسی مشهد

ناصر صداقت - استاد، گروه علوم و صنایع غذایی، دانشکده کشاورزی، دانشگاه فردوسی مشهد؛

سید محمود موسوی - استاد، گروه مهندسی شیمی، دانشکده مهندسی، دانشگاه فردوسی مشهد

## خلاصه مقاله:

در سال های اخیر توجه به جوانه های خوراکی به عنوان یک ماده مغذی، حاوی ترکیبات زیست فعال و فراسودمند معطوف شده است. جوانه های خوراکی دارای سرعت تنفس بالایی هستند که هورمون رشد بر آن موثر است. فیتوهورمون اتیلن به عنوان عامل اصلی فساد در میوه و سبزی های پس از برداشت به شمار می رود. علاوه بر نقش اتیلن در تسریع رسیدن میوه و سبزی ها، اتیلن اغلب منجر به رسیدن بیش از حد و حتی پوسیدگی محصول نیز می شود، در نتیجه بر ماندگاری موثر است و می تواند کاهش ماندگاری را در پی داشته باشد. افزایش تقاضا برای حفظ طولانی مدت کیفیت غذا و به حداقل رساندن فساد و ضایعات مواد غذایی برای سلامتی و منافع اقتصادی حائز اهمیت است. بنابراین کاهش ضایعات میوه و سبزی های برداشت شده، یک چالش جهانی محسوب می شود، در نتیجه مدیریت اثر اتیلن از اهمیت بالایی برخوردار است. اخیراً فناوری های جدیدی برای حذف اثر اتیلن آزاد شده توسعه یافته اند، در این بین توجه ویژه ای به جذب کننده/مهارکننده های اتیلن شده است. اکسیداسیون اتیلن بدون ایجاد آلودگی توسط جاذب ها یا مهارکننده های اتیلن مانند زئولیت، دیاکسید تیتانیوم، پرمنگنات پتاسیم و فلزات واسطه که در کیسه های کوچک مورد استفاده قرار گرفته اند، به طور گسترده گزارش شده است. علاوه بر این، روش های متعددی برای کاهش ضایعات و افزایش مدت ماندگاری استفاده می شود که میتوان به استفاده از بسته بندی های نوین یا پوششهای خوراکی اشاره نمود. سیستم بسته بندی با اتمسفر اصلاح شده یک روش معمول به منظور افزایش ماندگاری میوه و سبزیجات به شمار می رود که ممکن است به دو صورت فعال یا غیر فعال باشد. بنابراین هدف از این پژوهش، بررسی اثر پوشش خوراکی موسیلاژ دانه ریحان و سیستم اتمسفر اصلاح شده حاوی جاذب اتیلن بر سینتیک تغییرات ویژگی های کیفی وحسی در جوانه گندم تازه رقم پارسی می باشد. در این بررسی تعدادی از تیمارها دارای پوشش موسیلاژی دانه ریحان و تعدادی فاقد آن هستند. سپس نمونه ها درون بسته های پلی اتیلنی با ضخامت ۴۲ میکرومتر و حاوی جاذب اتیلن و فاقد جاذب اتیلن توسط دستگاه مپ هنکل من بسته بندی شد. نمونه ها در دمای سرد ۱۰ °C به

## کلمات کلیدی:

مدل سازی، اتیلن، جاذب، بسته بندی، اتمسفر اصلاح شده، جوانه گندم

## لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1627544>



