

## عنوان مقاله:

بررسی اثر هم افزایی پوشش های خوراکی و اتمسفر اصلاح شده بر خصوصیات کیفی و ماندگاری گلابی

## محل انتشار:

مجله مهندسی بیوسیستم ایران، دوره 52، شماره 3 (سال: 1400)

تعداد صفحات اصل مقاله: 14

## نویسندگان:

علی معصوم نیا - گروه مکانیک بیوسیستم، دانشکده مهندسی زراعی، دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی ساری، ساری، ایران

رضا طباطبایی کلور - عضو هیئت علمی/گروه مهندسی مکانیک بیوسیستم، دانشکده مهندسی زراعی، دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی ساری

علی متولی - استادیار، گروه مهندسی بیوسیستم، دانشکده مهندسی زراعی، دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی ساری، ساری، ایران

## خلاصه مقاله:

چکیده: در پژوهش حاضر، تاثیر ترکیب گازی، پوشش های خوراکی مختلف و دوره انبارداری بر کیفیت پس از برداشت میوه گلابی در طول دوره نگهداری مورد بررسی قرار گرفت. تیمارها عبارت بودند از دو تیمار ترکیب گازی اول (۱۰ درصد دی اکسید کربن و ۱۵ درصد اکسیژن) و ترکیب گازی دوم (۱۵ درصد دی اکسید کربن و ۱۰ درصد اکسیژن)، پنج نوع پوشش خوراکی شامل شاهد، پوشش بره موم، کیتوزان ۵/۰ و درصد و پوشش واکس و سه دوره نگهداری هفته اول، ششم و یازدهم. تاثیر تیمارهای مورد اشاره بر فاکتورهای درصد کاهش وزن، سفتی بافت، مواد جامد محلول، اسیدیته قابل تیتراسیون و pH در پایان ۱۱ هفته از زمان نگهداری در قالب طرح کاملا تصادفی با آزمایش فاکتوریل در سه تکرار بررسی شد. نتایج تجزیه واریانس نشان داد که اثرات ترکیب گازی، نوع پوشش و دوره انبارداری و اثرات متقابل دوگانه و سه گانه بر فاکتورهای مورد اشاره بجز pH در سطح ۵ و ۱ درصد معنی دار بود. در پایان دوره انبارداری درصد کاهش وزن میوه ها افزایش یافت که از وزن میوه در ترکیب گازی دوم به همراه پوشش واکس و پوشش کیتوزان ۱ درصد کمتر کاسته شد. مواد جامد محلول و اسیدیته قابل تیتراسیون با گذشت زمان روند نزولی را نشان دادند. میوه های پوشش داده شده به همراه اتمسفر اصلاح شده مواد جامد محلول و اسیدیته قابل تیتراسیون را به نحو بهتری حفظ نمودند. غلظت ۱ درصد کیتوزان نیز در حفظ سفتی میوه گلابی با ترکیب گازی دوم در ۱۱ هفته نگهداری میوه عملکرد خوبی داشت. پوشش کیتوزان با غلظت ۱ درصد و پوشش واکس باعث ایجاد اتمسفر مطلوب و حفظ بهتر خصوصیات گلابی شد. ترکیب گازی دوم (۱۵ درصد دی اکسید کربن و ۱۰ درصد اکسیژن) به دلیل داشتن CO<sub>2</sub> بیشتر و کم کردن تنفس برای میوه گلابی مناسبتر بود. بطور کلی نگهداری گلابی در بسته بندی با اتمسفر اصلاح شده با ترکیب گازی دوم (۱۵ درصد دی اکسید کربن و ۱۰ درصد اکسیژن) به همراه استفاده از پوشش کیتوزان با غلظت ۱ درصد نسبت به سایر تیمارها دارای پارامترهای کیفی بالاتری در میوه گلابی بوده است.

## کلمات کلیدی:

گلابی، اتمسفر اصلاح شده، پوشش خوراکی، مواد جامد محلول

## لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1659847>

