

## عنوان مقاله:

تاثیر شرایط نگهداری بر حفظ ویژگی های کیفی و کاهش ضایعات آریل های انار آماده مصرف

## محل انتشار:

نهمین همایش ملی امنیت غذایی ایده ها و پژوهش ها در مهندسی بازیافت و کاهش ضایعات کشاورزی (سال: 1402)

تعداد صفحات اصل مقاله: 8

## نویسندگان:

متینه مرادیان - دانشجوی کارشناس ارشد مهندسی و علوم باغبانی، دانشگاه فردوسی مشهد

عطیه اورعی - فوق دکتری علوم باغبانی، دانشگاه فردوسی مشهد

یحیی سلاح ورزی - استادیار گروه مهندسی و علوم باغبانی، دانشگاه فردوسی مشهد

## خلاصه مقاله:

میوه انار *Punica granatum L* به دلیل ماهیت مغذی خود و داشتن طیف گسترده ای از خواص مفید برای سلامتی، به ویژه خواص آنتی اکسیدانی، ضد التهابی، ضد سرطانی، ضد میکروبی، عصبی و محافظت کننده قلبی کاملاً شناخته شده است. بیشتر این خواص بیولوژیکی به متابولیت های اولیه و ثانویه انار در ترکیبات فنلی خاص مانند آنتوسیانین ها، فلاوانول ها، الازین- و گالوتانین ها، پروآنتوسیانیدین ها و لیگنان ها نسبت داده می شود. این ترکیبات فنلی در تمام قسمتهای میوه از جمله پوست میوه (الاکیتانین ها، اسیدهای فنولیک، فلاونوئیدها)، آریل ها (فلاونوئیدها، تاننهای قابل هیدرولیز و متراکم، و اسیدهای فنولیک)، دانه ها (اسیدهای فنولیک، فلاونوئیدها، تانن های قابل هیدرولیز) و دیواره های غشایی (بیشترالاکیتانین ها) یافت می شوند. یافته های علمی شواهدی را ارائه کرده اند که نشان می دهد نوع فن آوری ها و تیمارهای مورد استفاده در طی حمل و نگهداری پس از برداشت، تاثیر قابل توجهی بر محتوای کل ترکیبات فنلی، بیوسنتز آنها، متابولیسم، فعالیت های بیولوژیکی و واکنش های آنزیمی دارند. بنابراین، مطالعات کنونی نیز بر یافتن و توسعه فناوری ها یا ترکیبی از آنها متمرکز شده است. این فناوری ها امکان کاهش چشم گیر ضایعات و حفظ کیفیت میوه تازه یعنی رنگ، طعم، بافت و ترکیبات مغذی آن از جمله ویتامین ها، قندها، اسیدهای آمینه، آنتی اکسیدان ها و سایر ترکیبات ارتقاء دهنده سلامتی را ایجاد می کند، در عین حال از کاهش وزن، پوسیدگی قارچی و اختلالات فیزیولوژیکی رایج مانند سوختگی پوسته، حفره شدن و آسیب های ناشی از سرمازدگی در طی نگهداری در انبار سرد جلوگیری می کند.

## کلمات کلیدی:

آریل های انار، بسته بندی با اتمسفر اصلاح شده، پوشش های خوراکی، خواص ضد میکروبی، ماندگاری

## لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1679319>

