

عنوان مقاله:

کاربرد موسیلاژهای گیاهی به عنوان پوشش خوراکی به منظور افزایش عمر پس از برداشت محصولات غذایی

محل انتشار:

سومین همایش ملی صنعت و تجاری سازی کشاورزی (سال: 1401)

تعداد صفحات اصل مقاله: 5

نویسندگان:

مصطفی رحمتی جنیدآباد - استادیار گروه علوم و مهندسی باغبانی دانشکده کشاورزی دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی خوزستان
ملاتانی

عارف زیبایی راد - دانشجوی کارشناسی ارشد گروه علوم و مهندسی صنایع غذایی، دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی خوزستان
ملاتانی

خلاصه مقاله:

ضایعات محصولات کشاورزی در دوره پس از برداشت یک مسئله جدیدی نبوده و همواره برای بشر مشکل ساز بوده است. در حال حاضر که جمعیت کشورهای فقیر دنیا (جایی که غذای سالم به میزان کافی وجود ندارد) به سرعت در حال افزایش است. ضرورت فزاینده ای برای حفظ منابع غذایی بشر به منظور کاهش گرسنگی و سوء تغذیه وجود دارد. از این رو برای به حداقل رساندن مشکلات پس از برداشت، تکنیک های کشاورزی مناسب مانند مدیریت مناسب دما، رطوبت و روش های موثر مدیریتی اعمال گردد. پوشش های خوراکی سد مکانیکی، خواص فیزیکی و بیولوژیکی را برای محصولات غذایی ایجاد می کنند. همچنین در برابر اشعه های نورفرابنفش اثر حفاظتی دارند. نحوه عملکرد افزایش ماندگاری محصولات تازه به ایجاد یک لایه محافظ نیمه تراوا در سطح میوه سبزیجات با تغییر نسبت گازی CO_2, O_2 سبب کاهش سرعت تنفس، بیوسنتز اتیلن و در نهایت تغییرات بیوشیمیایی مرتبط با رسیدگی را به تاخیر می اندازد. علاوه بر این پوشش میوه یا سبزی، شکاف های روی گوشت میوه را پر می کنند، که منجر به بسته شدن روزنه ها و عدسک های می شوند که منجر به تاخیر در ایجاد اختلالات فیزیولوژیک مانند کاهش وزن می شود.

کلمات کلیدی:

ضایعات محصولات کشاورزی، سرعت تنفس، بیوسنتز اتیلن، ماندگاری محصولات تازه

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1742281>

