

عنوان مقاله:

استفاده از ژل آلونته ورا به عنوان پوشش خوردنی در نگهداری کمیت و کیفیت میوه شلیل

محل انتشار:

هفتمین کنگره علوم باغبانی ایران (سال: 1390)

تعداد صفحات اصل مقاله: 4

نویسندگان:

آرمان بیرقدار کشکولی - دانشکده کشاورزی دانشگاه تربیت مدرس

سعید حضرتی - دانشکده کشاورزی دانشگاه تربیت مدرس

زین العابدین طهماسبی سروستانی - دانشکده کشاورزی دانشگاه تربیت مدرس

خلاصه مقاله:

شلیل (*Prunus persica* L.) میوه ای که در اثر جهش ژنتیکی از هلو به دست آمده است. مقدار تولید اتیلن در طول دوره انبارداری در آن زیاد می باشد، که باعث تغییر در رنگ، بافت، طعم و دیگر خصوصیات بیوشیمیایی و فیزیکی میوه در طول دوره انبارداری می گردد. به منظور بررسی تاثیر ژل خوراکی آلونته ورا بر نگهداری میوه شلیل آزمایش فاکتوریل با طرح پایه بلوک های کامل تصادفی با 4 تکرار انجام گرفت. میوه ها را در دو گروه با پوشش ژل آلونته ورا و بدون پوشش (شاهد) در دمای 1 درجه سانتیگراد با رطوبت نسبی 95 درصد به مدت 30 روز انبار شدند و در طول دوره انبارداری هر 15 روز نمونه برداری انجام شد. صفاتی مانند کاهش وزن، pH آب میوه، مواد جامد محلول، تغییر رنگ و ارزیابی حسی مورد بررسی قرار گرفت. نتایج نشان داد که میوه هایی که با ژل آلونته ورا پوشش داده شده بودند مقدار کاهش وزن، تغییر رنگ و مزه، مواد جامد محلول (TSS) نسبت به تیمار شاهد کمتر ولی مقدار pH بیشتر بود. در نتیجه، ژل آلونته ورا می تواند به عنوان یک پوشش برای نگهداری میوه شلیل در طول دوره انبارداری مورد استفاده قرار بگیرد.

کلمات کلیدی:

شلیل، ژل آلونته ورا، کاهش وزن، تغییر رنگ، مواد جامد محلول

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/174585>

