

## عنوان مقاله:

پوشش های فعال مبتنی بر پلی ساکارید همراه با ترکیبات زیست فعال، برای کاهش تلفات پس از برداشت میوه های تازه

## محل انتشار:

سومین کنفرانس بین المللی و هفتمین کنفرانس ملی کشاورزی ارگانیک و مرسوم (سال: 1402)

تعداد صفحات اصل مقاله: 12

## نویسندگان:

نیما محمدنژاد خیای - دانشجوی دکتری تخصصی، علوم و صنایع غذایی، گروه علوم و صنایع غذایی، دانشکده کشاورزی، دانشگاه تبریز

علی شاهی قره لر - استادیار، علوم و مهندسی باغبانی، گروه علوم گیاهی و گیاهان دارویی، دانشکده کشاورزی مشگین شهر، دانشگاه محقق اردبیلی

حسن ملکی لجایر - دانشیار، علوم و مهندسی باغبانی، گروه علوم گیاهی و گیاهان دارویی، دانشکده کشاورزی مشگین شهر، دانشگاه محقق اردبیلی

معصومه سلیمی - دانشجوی کارشناسی، تولید و بهره برداری از گیاهان دارویی و معطر، گروه علوم گیاهی و گیاهان دارویی، دانشکده کشاورزی مشگین شهر، دانشگاه محقق اردبیلی

مریم یوسف زاده عیسی الو - دانشجوی کارشناسی، تولید و بهره برداری از گیاهان دارویی و معطر، گروه علوم گیاهی و گیاهان دارویی، دانشکده کشاورزی مشگین شهر، دانشگاه محقق اردبیلی

## خلاصه مقاله:

این مطالعه، به معرفی انواع روش های پوشش دهی، انواع پلی ساکاریدها و کاربرد آن ها به عنوان پوشش های زیست تخریب پذیر خوراکی غنی شده با ترکیبات زیست فعال به دست آمده از اسانس و عصاره های گیاهی می پردازد. ترکیبی از پلی ساکاریدها مانند نشاسته، پکتین، آلژینات، مشتقات سلولز و کیتوزان، همراه با ترکیبات فعال به دست آمده از گیاهان، گزینه های مواد پوشش فعال بیولوژیکی، برای به تاخیر انداختن تغییرات کیفی در میوه های تازه می باشند. علاوه بر این، پوشش های فعال مبتنی بر پلی ساکارید همراه با عصاره های گیاهی که سرشار از ترکیبات فنولی می باشند، به عنوان جایگزین های مناسب برای ترکیبات شیمیایی پوشش های مومی معرفی شده اند. علاوه بر این، اسانس ها و پلی فنل های گیاهی از جمله الکل ها، آلدئیدها، کتون ها، فنل ها، اسیدهای آلی، ترین ها و استرها حاوی گروه های عاملی هیدروکسیل هستند که به فعالیت زیستی پوشش های زیست تخریب پذیر در برابر اکسیداسیون و کاهش بار میکروبی در میوه های تازه کمک می کنند. بنابراین، پوشش های زیست تخریب پذیر غنی شده با ترکیبات فعال، تخریب فیزیولوژیکی و میکروبی میوه های تازه را با کاهش از دست دادن رطوبت، نرم شدن گوشت، رسیدن و پوسیدگی ناشی از میکروارگانیسم ها، به حداقل می رسانند. در نتیجه، عمر مفید میوه های تازه پس از برداشت را می توان با استفاده از پوشش های پلی ساکارید فعال شده با اسانس و عصاره های گیاهی، قبل از ذخیره سازی افزایش داد.

## کلمات کلیدی:

پوشش زیست تخریب پذیر، پلی ساکارید، زیست فعال، اسانس گیاهی، ضد میکروبی.

## لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1775889>



