

## عنوان مقاله:

تأثیر بسته بندی با اتمسفر اصلاح شده روی کیفیت گوجههای صورتی بعد از برداشت

## محل انتشار:

دومین سمینار ملی امنیت غذایی (سال: 1391)

تعداد صفحات اصل مقاله: 8

## نویسنده:

سپینا اسماعیلی - دانشکده علوم و صنایع غذایی، دانشگاه آزاد اسلامی واحد علوم و تحقیقات آ

## خلاصه مقاله:

یک سیستم بسته‌بندی پلاستیکی جهت مقایسه ترکیب اتمسفری درون بسته‌های محتوی گوجه مورد استفاده قرار گرفته است. یک طیف از فیلمهای پلاستیکی با خواص نفوذپذیری متفاوت، جهت مطالعه اثرات این شرایط، روی تغییرات در کیفیت گوجههای صورتی بعد از برداشت که در دمای 03 درجه سانتیگراد و به مدت 03 روز انبار شده‌اند تست گردیده است. فیلمهایی که مورد استفاده قرار گرفته‌اند شامل پلیاتیلن 03 میکرون ( PE20 ) و 03 میکرون ( PE50 )، پلی وینیل کلراید 03 میکرون ( PVC ) و پلی پروپیلن 00 میکرون ( PP ) میباشد که با میوههای بسته‌بندی نشده در شرایط کنترل شده مقایسه شده‌اند. گوجهها از لحاظ تغییر در رنگ، استحکام، وزن، میزان اسیدیته، مجموع مواد جامد محلول، فاسد شدن و مشخصه‌های حسی مورد بررسی قرار گرفته‌اند. همگی گوجههای بسته‌بندی نشده بعد از 03 روز بیش از حد پخته شده و نرم گردیده‌اند. بسته‌هایی که از فیلمهای ( PE50 ) و ( PP ) استفاده نموده‌اند، مرحله‌ی قرمز شدن گوجه را تا 03 روز بعد از انبارش به تأخیر انداخته و گوجههای آنها حتی بعد از گذشت 03 روز از انبارش، از سفتی و استحکام خوب و اتلاف وزن کمتری برخوردار بوده و شامل بالاترین مقدار جامد حل شده بوده‌اند

## کلمات کلیدی:

بسته‌بندی، اتمسفر اصلاح شده، گوجه، نفوذپذیری فیلم

## لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/177933>

