

عنوان مقاله:

تأثیر زمان های مختلف خنک کردن اولیه بر ترکیبات زیستی فعال و کیفیت میوه پسته تر طی انبار سردمانی در دمای سرد

محل انتشار:

مجله علوم و صنایع غذایی ایران، دوره 15، شماره 84 (سال: 1397)

تعداد صفحات اصل مقاله: 12

نویسندگان:

- دانشجوی کارشناسی ارشد گروه علوم باغبانی دانشکده کشاورزی، دانشگاه ولی عصر (عج) رفسنجان

- استاد گروه علوم باغبانی دانشکده کشاورزی، دانشگاه ولی عصر (عج) رفسنجان

- استادیار گروه علوم باغبانی دانشگاه ولی عصر (عج) رفسنجان

خلاصه مقاله:

در چند دهه اخیر تقاضا برای مصرف تازه خوری محصولات باغبانی افزایش یافته است. پسته تر حاوی ترکیبات زیست فعال با ویژگی ضد اکسیداسیونی است که اهمیت ویژه ای دارد. بنابراین حفظ کیفیت پسته تر بعد از برداشت نقش مهمی در افزایش ارزش اقتصادی این محصول دارد. به منظور ارزیابی ویژگی‌های کیفی پسته تر، پسته رقم احمدآقایی پس از برداشت با تاخیر ۴، ۱۶، ۲۸ و ۴۰ ساعت در انبار با دمای 3 ± 1 و رطوبت نسبی 85 ± 5 قرار گرفتند که به عنوان فاکتور اول در نظر گرفته شد و فاکتور دوم زمان های مختلف ارزیابی طی انبار (۳۵ و ۵۵ روز) در نظر گرفته شد. سفتی میوه، رطوبت پوست نرم و رطوبت میوه، شاخص های رنگ پوست نرم، پوست استخوانی، ترکیبات فنلی پوست نرم و مغز میوه، آنتوسیانین، ویژگی ضد اکسیداسیونی و فعالیت آنزیم پلی فنل اکسیداز مورد بررسی قرار گرفت. در این پژوهش نتایج نشان داد که خنک کردن با تاخیر تاثیر معنی داری بر رطوبت پوست نرم و رطوبت میوه، شاخص های رنگ پوست نرم، شاخص درخشندگی پوست استخوانی، آنتوسیانین، مقدار ترکیبات فنلی پوست نرم و مغز میوه و ویژگی ضد اکسیداسیونی داشت و میوه هایی که با ۱۶ ساعت تاخیر خنک و در شرایط انبار قرار داده شده بودند از کیفیت بهتری نسبت به میوه هایی که با تاخیر بیشتر خنک شده بودند داشت. نتایج همچنین نشان داد که فعالیت آنزیم پلی فنل اکسیداز در میوه هایی که ۱۶ ساعت با تاخیر خنک شده بودند در زمان های مختلف انبارمانی بیشتر بود. لذا با توجه به نتایج این تحقیق خنک کردن با ۱۶ ساعت تاخیر میوه پسته تر به منظور حفظ کیفیت میوه پسته تر طی انبارمانی توصیه می شود

کلمات کلیدی:

فعالیت ضد اکسیداسیونی، ترکیبات فنلی، پلی فنل اکسیداز

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1829137>

