

## عنوان مقاله:

رفتار فیزیولوژیکی میوه خرمالو، رقم کرج، در پاسخ به تیمار پس از برداشت آب گرم و دمای انبارداری

## محل انتشار:

مجله علوم و صنایع غذایی ایران، دوره 12، شماره 48 (سال: 1394)

تعداد صفحات اصل مقاله: 14

## نویسندگان:

1 - Orang Khademii - استادیار گروه باغبانی، دانشکده کشاورزی، دانشگاه شاهد ۲- دانشجوی سابق دکتری پردیس کشاورزی و منابع طبیعی کرج، دانشگاه تهران

Zabihalah Zamani - استاد پردیس کشاورزی و منابع طبیعی کرج، دانشگاه تهران

Yunes Mostofi - استاد پردیس کشاورزی و منابع طبیعی کرج، دانشگاه تهران

Siyamak Kalantari - استادیار پردیس کشاورزی و منابع طبیعی کرج، دانشگاه تهران

Moosa Rasuli - استادیار گروه مهندسی فضای سبز، دانشکده منابع طبیعی و محیط زیست، دانشگاه ملایر

## خلاصه مقاله:

چکیده اطلاعات چندانی در خصوص رفتار فیزیولوژیکی پس از برداشت ارقام خرمالوی تولید شده در منطقه کرج و نیز دمای مناسب انبارداری آنها وجود ندارد. در این پژوهش میوه خرمالو 'رقم کرج' در مرحله بلوغ فیزیولوژیکی برداشت و توسط تیمارهای آب گرم ۴۵ و ۵۰ درجه سانتی گراد هر یک در سه زمان ۲۰، ۳۰ و ۴۵ دقیقه تیمار شد. همچنین به عنوان شاهد از تیمار آب ۲۵ درجه سانتیگراد در مدت ۳۰ دقیقه استفاده شد. سپس رفتار فیزیولوژیکی میوه‌های تیمار شده در طی چهار ماه نگهداری در انبار سرد در دماهای صفر، ۲ و ۵ درجه سانتی گراد ارزیابی شد. نتایج نشان داد که شدت علایمی مانند قهوه‌ای شدن سطح میوه، کاهش شدید سفتی بافت، شیوع آلودگی قارچی و کاهش خصوصیات رنگی  $L^*$ ,  $a^*$ ,  $b^*$  در انبارهای ۲ و ۵ درجه سانتیگراد به مراتب بیشتر از انبار صفر درجه سانتی گراد بوده و بنابراین خرمالوی کرج به دمای صفر درجه سانتیگراد به منظور انبارداری مقاوم می‌باشد. از طرفی تیمارهای آب گرم ۴۵ درجه سانتیگراد در زمان‌های ۳۰ و ۴۵ دقیقه و آب گرم ۵۰ درجه سانتیگراد در زمان ۲۰ دقیقه در مقایسه با شاهد و آب گرم ۴۵ درجه سانتیگراد در زمان ۲۰ دقیقه، سفتی بافت و خصوصیات رنگی میوه را در هر سه دمای انبارداری به خوبی حفظ و از شیوع آلودگی قارچی ممانعت نمودند. تیمارهای آب گرم ۵۰ درجه سانتیگراد در زمان‌های ۳۰ و ۴۵ دقیقه، با وجود حفظ مناسب خصوصیات رنگی برخلاف سایر تیمارهای موثر آب گرم موجب بروز عارضه قهوه‌ای شدن سطح میوه گردیده و آلودگی قارچی قابل ملاحظه‌ای نیز نشان دادند. بنابراین تیمارهای آب گرم ۴۵ درجه سانتیگراد در زمان‌های ۳۰ و ۴۵ دقیقه و آب گرم ۵۰ درجه سانتیگراد در زمان ۲۰ دقیقه تیمارهای قابل توصیه برای افزایش عمر پس از برداشت خرمالوی رقم کرج می‌باشند.

## کلمات کلیدی:

Key words: Hot water treatment, Storage temperature, Flesh firmness, Browning, Color

کلید واژگان: تیمار آب گرم، دمای انبارداری، سفتی بافت، قهوه ای شدن، رنگ

## لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1829641>



