

عنوان مقاله:

اثر عصاره اتانولی برگ اوکالیپتوس (*Eucalyptus spp.*) و چنل (*Rhizophora mucronata*) بر قهوه ای شدن و عمر پس از برداشت میوه موز کاوندیش

محل انتشار:

مجله علوم و صنایع غذایی ایران، دوره 15، شماره 78 (سال: 1397)

تعداد صفحات اصل مقاله: 9

نویسندگان:

- دانشگاه هرمزگان

- دانشگاه هرمزگان

خلاصه مقاله:

چکیده در سال های اخیر بسیاری از کشورهای جهان خواهان محصولات تازه بدون استفاده از مواد شیمیایی کشاورزی، به ویژه موادی که پس از برداشت محصولات استفاده می شوند، هستند. میوه موز از محبوب ترین میوه های جهان با عمر کوتاه و ضایعات گسترده پس از برداشت است. به منظور کاهش هدر رفت و افزایش عمر پس از برداشت میوه موز کاوندیش از عصاره اتانولی برگ اوکالیپتوس و چنل به صورت غوطه وری با دو غلظت ۵۰۰ و ۱۰۰۰ میکروگرم در لیتر آب مقطر استفاده شد. میوه های تیمار شده و شاهد به مدت ۲۱ روز در دمای $25 \pm 1^\circ\text{C}$ نگهداری شدند. در روزهای ۰، ۷، ۱۴ و ۲۱، تغییرات رنگ پوست، میزان سفتی بافت گوشت میوه، مواد جامد محلول کل، شاخص قهوه ای شدن و کاهش وزن میوه ها اندازه گیری شدند. نتایج نشان داد که بهترین تیمار درحفظ رنگ سبز پوست، عصاره چنل با غلظت ۱۰۰۰g/l و موثرترین تیمار در ممانعت از کاهش وزن و سفتی گوشت میوه، عصاره اوکالیپتوس در هر دو غلظت بود. همچنین، در میوه های تیمار شده، کیفیت و عمر پس از برداشت، با حفظ میزان مواد جامد محلول و کاهش قهوه ای شدن پوست، افزایش یافت.

کلمات کلیدی:

عصاره اتانولی، اوکالیپتوس، چنل، عمر پس از برداشت، موز کاوندیش

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1830444>

