

عنوان مقاله:

اثر ازن بر انبارمانی و برخی خصوصیات کمی و کیفی فلفل دلمه ای

محل انتشار:

مجله علوم و صنایع غذایی ایران، دوره 16، شماره 90 (سال: 1398)

تعداد صفحات اصل مقاله: 9

نویسندگان:

Mostafa Karami - Faculty of food science and technology, Bu-Ali Sina University of Hamedan, Iran

m. sayyari - Faculty of Agriculture, Bu-Ali Sina University

Saba Sadeghi - Faculty of Agriculture, Bu-Ali Sina University

خلاصه مقاله:

عمر مفید میوه فلفل با از دست دادن کیفیت بصری و بافت و همچنین آلودگی به میکروارگانیزم ها بسیار کوتاه است. رایج ترین میکروارگانیزم های موثر در فساد فلفل، بوتریتیس، آلترناریا و پوسیدگی نرم قارچی و باکتریایی است. این مشکلات سبب کاهش صادرات و افزایش ضایعات در طی مراحل پس از برداشت و حمل و نقل می شود. در حال حاضر مجموعه ای از مواد شیمیایی برای حفظ طراوت و تازگی محصولات کشاورزی استفاده می شود که می تواند اثرات نامناسبی بر مصرف کننده داشته باشد. بنابراین در راستای کاهش ضایعات پس از برداشت فلفل دلمه ای، در پژوهش حاضر، اثر تیمار گازی ازن بر انبارمانی و برخی خصوصیات کمی و کیفی فلفل دلمه ای به صورت آزمایش فاکتوریل و در قالب طرح کاملا تصادفی طی مدت ۴۰ روز انبارمانی درسردخانه با دمای ۸ درجه سانتی گراد مورد بررسی قرار گرفت. نتایج نشان داد که میوه های فلفل دلمه ای تیمار شده با ازن در غلظت ۱ ppm نسبت به میوه های تیمار نشده و تیمار شده با ازن در غلظت ۵ ppm، درصد کاهش وزن، مواد جامد محلول و پوسیدگی ناشی از کپک و مخمر سطحی پایین تر و سفتی بافت بالاتری داشتند. در کل می توان نتیجه گرفت که تیمار مداوم ازن در غلظت ۱ پی پی ام سبب افزایش عمر انباری و حفظ کیفیت میوه فلفل دلمه ای می گردد.

کلمات کلیدی:

mould, pepper, quality, rot, yeast, کپک, فلفل, کیفیت, پوسیدگی, مخمر

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1833242>

