عنوان مقاله:

تاثیر ژل اَلوئه ورا و اسانس پوست لیمو (Citrus aurantifolia) بر ویژگی های کیفی میوه زرداَلو (Prunus armeniaca) در طی دوره انبارداری

محل انتشار:

فصلنامه نوآوری در علوم و فناوری غذایی, دوره 16, شماره 1 (سال: 1399)

تعداد صفحات اصل مقاله: 15

نویسندگان:

فاطمه شهدادی - استادیار، گروه علوم وصنایع غذایی، دانشکده کشاورزی، دانشگاه جیرفت، جیرفت، ایران.

اعظم سیدی - استادیار، گروه علوم باغبانی، دانشکده کشاورزی، دانشگاه جیرفت، جیرفت، ایران.

شهناز فتحی - استادیار، گروه گیاهان دارویی و معطر، مرکز آموزش عالی شهید باکری میاندواب، دانشگاه ارومیه، ارومیه، ایران.

خلاصه مقاله:

با توجه به محدودیت های موجود در استفاده از ترکیبات شیمیایی، یکی از روش های جایگزین استفاده از ترکیبات طبیعی در نگهداری محصولات است. بنابراین، در تحقیق حاضر به منظور بررسی اثر ژل آلوئه ورا (در غلظت ۱۰۰ درصد) و سطوح مختلف اسانس پوست لیمو (۱۰۰ و ۱۵۰ میکرولیتر بر لیتر) بر برخی ویژگی های فیزیکوشیمیایی و کیفی میوه زردآلو (رقم نوری) طی سه دوره انبارداری (۱۰۰ و ۲۰ روز) آزمایشی به صورت فاکتوریل در قالب طرح پایه کامل تصادفی با ۳ تکرار انجام شد. در هر دوره درصد کاهش وزن، مواد جامد محلول، اسیدیته قابل تیتراسیون، شاخص طعم، ویتامین ث، PH، درصد ماندگاری میوه و شمارش کلی کپک و مخمر مورد بررسی قرار گرفت. نتایج نشان داد بیشترین میزان کاهش وزن مربوط به ترکیب تیمار شاهد (بدون پوشش ژل آلوئه ورا و بدون اسانس) در روز بیستم بود. بیشترین شاخص طعم مربوط به ترکیب تیماری پوشش ژل آلوئه ورا و غلظت ۱۰۰ السانس پوست لیمو مشاهده شد. به اسانس پوست لیمو مشاهده شد. به طور کلی، استفاده از ژل آلوئه ورا به همراه ۱۰۰ میکرولیتر بر لیتر اسانس پوست لیمو مشاهده شد. به طور کلی، استفاده از ژل آلوئه ورا به همراه و ویتامین ث، کاهش درصد وزن و کاهش رشد میکروارگانیسم ها نسبت به شاهد باعث حفظ خصوصیات کیفی میوه زردآلو رقم نوری طی ۱۰۰ روز انبارداری گردید. بنابراین این ترکیبات می توانند به عنوان روش مناسبی در تکنولوژی پس از برداشت این میوه معرفی شود.

كلمات كليدى:

ويتامين ث

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

https://civilica.com/doc/2002434

