

عنوان مقاله:

تاثیر رقم، فرایند و بسته بندی بر کیفیت و بازار پسندی برگه زردآلو

محل انتشار:

اولین همایش ملی میان وعده های غذایی (سال: 1393)

تعداد صفحات اصل مقاله: 6

نویسندگان:

زهره شیخ الاسلامی - استادیار، مرکز تحقیقات کشاورزی و منابع طبیعی خراسان رضوی

ابراهیم گنجی مقدم - استادیار، مرکز تحقیقات کشاورزی و منابع طبیعی خراسان رضوی

خلاصه مقاله:

حفظ کیفیت محصول خشک شده و جلوگیری از الودگی ثانویه آن همواره از مشکلات مسایل مهم صنعت خشکبار بوده است. زردآلو از محصولاتی است که در نقاط محدودی از جهان و منجمله کشور ما به عمل می آید تولید برگه زردآلو با کیفیت مناسب و حفظ کیفیت آن با استفاده از بسته بندی و شرایط بهینه نگهداری می تواند از اهمیت خاصی از نظر استفاده از این محصول به عنوان یک میان وعده با ارزش تغذیه ای بالا برخوردار باشد. در این تحقیق 2 واریته محلی شوقان به طور تصادفی برداشت شد. سپس یک قسمت از میوه های هر واریته در سود (در حال جوش) با غلظت های (5، 0/0، 1 و 2 درصد) برای مدت 30 ثانیه پیش فرایند شده و قسمت دیگر هر واریته توسط بخار در زمان های (2، 3 و 4 دقیقه) حرارت داده شد. سپس میوه های هر دو قسمت توسط گوگرد (1 و 2 کیلوگرم گل گوگرد به ازای هر تن میوه هسته گیری شده) به مدت 1 ساعت دوددهی شد و در آفتاب خشک گردید. نمونه ها در بسته های 100 گرمی پلی اتیلن و فویل چند لایه که دارای سه لایه بوده و جنس لایه های آن الومینیوم فویل، پلی اتیلن و یک لایه پلی استیرن بود در شرایط خلاء بسته بندی شده و کیفیت نهایی محصول در زمان صفر، 3 و 6 ماه با آزمون های کیفی رنگ، طعم، بو، اسیدیته، قند کل، کیفیت ظاهری، باقیمانده گوگرد، زطوبت و آزمایش میکروبی ارزیابی گردید. نتایج نشان داد استفاده از سود به صورت توام با گوگرد با سود در جهت بهبود کیفیت ظاهری و سلامت محصول مناسب تر است. همچنین استفاده از بخار به دلیل تاثیر نامطلوب در رنگ، مورد پذیرش ارزیابان قرار نگرفت وگرنه این تیمار هم قادر است در جهت حفظ کیفیت محصول موثر باشد. بسته بندی با فویل چند لایه نسبت به پلی اتیلن در جهت حفظ کیفیت محصول مناسب تر شناخته شد.

کلمات کلیدی:

برگه زردآلو، سود، بسته بندی، رقم

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/267151>

