

عنوان مقاله:

تاثیر زمان برداشت و خشک کردن در کیفیت میوه عناب

محل انتشار:

سومین همایش ملی علوم و صنایع غذایی (سال: 1393)

تعداد صفحات اصل مقاله: 8

نویسنده:

الهام آذریژوه - عضو هیئت علمی مرکز تحقیقات کشاورزی و منابع طبیعی خراسان رضوی

خلاصه مقاله:

میوه عناب به طور وسیعی به علت مواد مغذی زیاد در دنیا استفاده می شود و زمان برداشت در کیفیت نهایی محصول فرآوری شده موثر است این تحقیق با هدف تعیین زمان برداشت مناسب و روش خشک کردن میوه عناب بر اساس آزمایش فاکتوریل دو متغیره با طرح پایه کاملا تصادفی در سه تکرار انجام شد. نمونه ها در دو زمان (111 روز پس از تمام گل و 121 روز پس از تمام گل) برداشت و به سه روش خشک کردن (خشک کردن روی درخت، خشک کردن در خاکستر، خشک کردن صنعتی) تیمار بندی گردیدند. بر روی نمونه های آزمایشی پارامترهای کیفی شامل اندازه گیری وزن، طول، مواد جامد محلول، اسیدیته، درصد رطوبت، خاکستر و ارزیابی حسی به عمل آمد. تجزیه و تحلیل آماری نشان داد که زمان 121 روز پس از تمام گل مناسب ترین زمان برای برداشت می باشد که در این زمان میوه عناب بیشترین وزن، طول، مواد جامد محلول و اسیدیته را داشته است و مناسب ترین روش خشک کردن اختصاص به روش خشک کردن در خاکستر داشت. در این روش میوه از نظر بافت، رنگ، طعم و پذیرش عمومی وضعیت مناسب تری نسبت به سایر روش ها داشته است.

کلمات کلیدی:

عناب، زمان برداشت، خشک کردن

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/334259>

