

## عنوان مقاله:

بررسی اثر بسته بندی MAP و پوشش خوراکی کیتوزان بر ویژگی های رنگی و بافت سنجی خیار گلخانه ای طی دوره نگهداری

## محل انتشار:

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

تعداد صفحات اصل مقاله: 12

## نویسندگان:

علی شهدادی ساردو - دانشجوی کارشناسی ارشد گروه علوم و صنایع غذایی دانشگاه فردوسی مشهد

ناصر صداقت - دانشیار گروه علوم و صنایع غذایی دانشگاه فردوسی مشهد

مسعود تقی زاده - استادیار گروه علوم و صنایع غذایی دانشگاه فردوسی مشهد

الناز میلانی - استادیار پژوهشکده علوم و فناوری مواد غذایی جهاد دانشگاهی مشهد

## خلاصه مقاله:

نگهداری مواد غذایی همواره ذهن بشر را به خود مشغول کرده است به طوری که در طی سالیان دراز روش های متعدد را به منظور حفظ نیازمندی های خود به کار گرفته یا ابداع نموده است. از جمله این روش ها نگهداری محصولات کشاورزی با استفاده از انبارها سرد، پوشش های پلاستیکی و اتمسفر کنترل شده یا تعدیل یافته می باشد. در این پژوهش اثر بسته بندی با اتمسفر تعدیل یافته با غلظت گاز اکسیژن (21-3 درصد)، پلی ساکارید کیتوزان به عنوان پوشش 0-01 درصد) و تیمارهای دمایی 5، 15 و 25 درجه سانتیگراد در مدت 21 روز بر روی خیار گلخانه ای رویال مورد بررسی قرار گرفت. خواص مورد بررسی شامل سفتی بافت، خواص رنگی (مولفه های  $a^*$  و  $b^*$  و  $L^*$ ) و آزمون حسی بود. نتایج نشان داد که با بکار بردن 0/5 درصد پوشش کیتوزان و نگهداری خیار گلخانه ای در دمای زیر 10 درجه سانتیگراد تحت بسته بندی با اتمسفر اصلاح شده (7-10 درصد اکسیژن) می توان زمان ماندگاری این محصول را با توجه به صفات سفتی بافت، رنگ سبز ظاهری و پذیرش کلی و همچنین فساد میکروبی تا حدود 15 روز افزایش داد.

## کلمات کلیدی:

خیار، بسته بندی MAP، پوشش کیتوزان، بافت، خواص رنگی

## لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/334431>

