

## عنوان مقاله:

بررسی اثر نوع بسته بندی و شرایط نگهداری بر ویژگی های فیزیکی شیمیایی و حسی خیار گلخانه ای

## محل انتشار:

همایش ملی علوم و فناوریهای نوین در صنایع غذایی (سال: 1393)

تعداد صفحات اصل مقاله: 12

## نویسندگان:

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

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

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

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

## خلاصه مقاله:

از مهمترین نکات جهت کاهش ضایعات محصولات کشاورزی مانند خیار توجیه به عوامل پس از برداشت از جمله انبارداری می باشد در این زمینه عوامل متعددی در نگهداری بهینه محصولات باغی موثر می باشند که از آن جمله میتوان به دما رطوبت فشار اتمسفر نوع پوشش دهی و بسته بندی اشاره نمود در این پژوهش به منظور جلوگیری از ضایعات پس از برداشت خیار گلخانه ای رویال نمونه ها را در کیسه های پلاستیکی سه لایه PE/PA/PE قرارداد و از پلی ساکارید کیتوزان بعنوان پوشش 0-1 درصد و تحت شرایط بسته بندی 3map و 12 درصد اکسیژن و اتمسفر معمولی 21 درصد بسته بندی نموده و در دماهای 15 و 25 و 5 درجه سانتیگراد به مدت 21 روز نگهداری شدند در آزمایشات انجام شده تاثیر این شرایط کنترل شده در مقایسه با نمونه های خیار بدون پوشش و نگهداری شده در شرایط اتمسفر معمولی بر روی خواص فیزیکی و کیفی خیار در طی دوره انبار مورد بررسی قرار گرفت خواص مورد بررسی شامل کاهش وزن نمونه های خیار درصد تغییرات رنگ  $\Delta E$  تافنس ژول و خواص حسی طعم و مزه بود نتایج نشان داد که با کاربرد 0/5 درصد پوشش کیتوزان و نگهداری خیار گلخانه ای در دمای زیر 10 درجه سانتیگراد تحت بسته بندی با اتمسفر اصلاح شده 9 درصد اکسیژن میتوان زمان ماندگاری این محصول را تا حدود 15 روز افزایش داد در این شرایط حداقل میزان کاهش وزن و تغییرات رنگ و همچنین حداکثر سفتی بافت و امتیاز طعم و مزه به ترتیب 2/75 و 3/27 و 1/85 ژول و 4/35 بدست آمد

## کلمات کلیدی:

خیار گلخانه ای ، بسته بندی map ، پوشش کیتوزان ، تافنس

## لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/339289>

