

## عنوان مقاله:

بسته بندی اتمسفری اصلاح شده میوه انار و اثر غلظت های مختلف گاز در بسته بندی در افزایش بدطعمی اسفناج

## محل انتشار:

دومین همایش ملی پژوهش های کاربردی در علوم کشاورزی (سال: 1393)

تعداد صفحات اصل مقاله: 8

## نویسندگان:

فاطمه بهروزی فر - کارشناسی ارشد علوم و صنایع غذایی، دانشگاه آزاد اسلامی واحد آیت الله آملی

رویا باقری - کارشناسی ارشد علوم و صنایع غذایی، دانشگاه آزاد اسلامی واحد آیت الله آملی

بهاره معانی - کارشناسی ارشد علوم و صنایع غذایی، دانشگاه آزاد اسلامی واحد آیت الله آملی

## خلاصه مقاله:

حفاظت از مواد غذایی از زمان تولید تا مصرف امر بسیار مهمی است. امروزه، از بسته بندی با اتمسفر اصلاح شده برای افزایش ماندگاری بسیاری از میوه ها و سبزی ها استفاده می شود. مشکل اصلی مرتبط با اسفناج کم عمل اوری شده، بدطعمی حاصل از بسته بندی اصلاح شده با اکسیژن کم و دی اکسید کربن زیاد می باشد. در این تحقیق، اثرات سه وضعیت مختلف، (اکسیژن و دی اکسید کربن کم)، (تنها اکسیژن کم) و (اکسیژن متوسط با دی اکسید کربن) در طول ذخیره سازی در 7 درجه سانتی گراد به مدت 12 روز مطالعه شدند. پارامترهای مختلف مرتبط با فیزیولوژی، جمعیت میکروبی و تولید متابولیت ارزیابی شدند. نمونه های قرار گرفته در معرض اکسیژن کم با دی اکسید کربن، کمترین کیفیت را در پایان ذخیره سازی به علت افزایش بالای بد طعمی داشتند درحالیکه بد طعمی اسفناج در اکسیژن تنها، متوسط اما در اکسیژن متوسط با دی اکسید کربن، بالاتر بودند.

## کلمات کلیدی:

بسته بندی اتمسفری اصلاح شده، انار، اسفناج، بد طعمی، گاز

## لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/401719>

