

## عنوان مقاله:

افزایش ماندگاری خیار توسط پوشش های فعال بر پایه کربوکسی متیل سلولز حاوی اسانس های زنجبیل و مرزه

## محل انتشار:

سومین همایش ملی گیاهان دارویی و کشاورزی پایدار (سال: 1394)

تعداد صفحات اصل مقاله: 11

## نویسندگان:

نوشین نوشیروانی - دانشجوی دکتری علوم و صنایع غذایی، دانشگاه تبریز

هادی فصیحی - مدرس مرکز آموزش کشاورزی علمی کاربردی جهاد کشاورزی، همدان

اصغر رحمتی یابودی - دانشجوی کارشناسی گیاهان دارویی، مرکز آموزش کشاورزی علمی کاربردی جهاد کشاورزی همدان

## خلاصه مقاله:

هدف از این مطالعه بررسی اثر پوشش های فعال بر پایه کربوکسی متیل سلولز حاوی اسانس مرزه و زنجبیل بر کیفیت نگهداری خیار در سردخانه می باشد. اسانس مرزه و روش تقطیر ابی و توسط دستگاه کلونجر تهیه شده و در دو سطح 250 و 1000 پی پی ام مورد استفاده قرار گرفت. کربوکسی متیل سلولز نیز در دو سطح 1 و 1/5% استفاده شد. خیارهای شسته و ضد عفونی شده پس از پوشش دهی با تیمارهای مختلف به مدت 16 روز در دمای 10 درجه سانتیگراد نگهداری شده و اثرات پوشش های مختلف بر افت وزن، pH، بافت ویژگی های میکروبی و ارزیابی حسی نمونه های مختلف مورد بررسی قرار گرفت. بررسی داده های حاصل از آزمون افت وزن نشان داد استفاده از پوشش فعال میزان افت وزن را به طور معنی داری نسبت به نمونه شاهد کاهش می دهد. نتایج آزمون میکروبی نشان داد به کار بردن این نوع پوشش باعث کاهش میزان رشد کپک و مخمر در خیار طی دوره نگهداری شده و در تیمارهای حاوی اسانس مرزه تا روز 16 ام رشد میکروبی مشاهده نشد. نتایج آزمون بافت نشان داد نمونه های حاوی پوشش فعال سفت تری نسبت به نمونه کنترل نشان می دهند. نتایج ارزیابی حسی نشان داد نمونه های حاوی پوشش فعال امتیاز بالاتری نسبت به نمونه کنترل کسب نمودند. به طور کلی نتایج حاصل از این مطالعه استفاده از پوشش حاوی 1/5% CMC همراه با 1000 پی پی ام اسانس مرزه را روش مؤثری در افزایش عمر ماندگاری خیار در سردخانه معرفی می نماید.

## کلمات کلیدی:

پوشش فعال، خیار، اسانس مرزه، اسانس زنجبیل

## لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/416537>

