

عنوان مقاله:

اثر غلظتهای ژل آلوئه ورا و زمان انبارداری بر میزان شدت و کیفیت رنگ آریلهای تازه انار با حداقل فرآوری

محل انتشار:

دومین کنگره ملی زیست شناسی و علوم طبیعی ایران (سال: 1394)

تعداد صفحات اصل مقاله: 9

نویسندگان:

مدینه طاهری - دانشجوی کارشناسی ارشد گروه باغبانی دانشگاه کشاورزی و منابع طبیعی رامین

مختار حیدری - استادیار گروه باغبانی دانشگاه کشاورزی و منابع طبیعی رامین

محمد حسین دانشور - استاد گروه باغبانی دانشگاه کشاورزی و منابع طبیعی رامین

خلیل عالمی سعید - استادیار گروه زراعت و اصلاح نباتات دانشگاه کشاورزی و منابع طبیعی رامین

خلاصه مقاله:

مصرف میوه انار به صورت تازه خوری به دلیل سخت بودن حذف پوست میوه و جدا کردن آریل ها، برای مصرف کنندگان مشکل می باشد، به همین دلیل استفاده از آریل های تازه انار به صورت آماده برای خوردن، گزینه ای مناسب برای جلب توجه مصرف کنندگان میوه انار است. این حالت از آماده سازی میوه انار، آریل های با حداقل فرآوری نام دارد. با توجه به اهمیت استفاده از روش- های سالم برای حذف آلودگی ها در آریل های تازه انار، در آزمایش حاضر اثر غلظت های مختلف اتانول و زمان انبارداری بر ویتامین ث، اسیدیتته قابل تیتراسیون، مواد جامد محلول و شاخص طعم آریلهای انار رقم ملس پوست زرد برداشت شده از یک باغ تجاری در شهرستان باغملک خوزستان انجام شد. آزمایش ، به صورت فاکتوریل در قالب طرح کاملاً تصادفی با دو عامل غلظت ژل آلوئه ورا 0.2/5.5 و 10 درصد و مدت زمان انبارداری آریل های تازه انار 4.8 و 12 انجام شد. بررسی نتایج برهمکنش اثرات غلظت ژل آلوئه ورا و زمان انبارداری نشان داد کاربرد غلظت های 2/5 و 5 درصد ژل آلوئه ورا پس از 4 روز انبارداری باعث حفظ شدت و کیفیت رنگ آب میوه در آریل های انار شد

کلمات کلیدی:

الکل، آریل تازه انار، محصولات با حداقل فرآوری، پس از برداشت، کیفیت

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/432225>

