

عنوان مقاله:

بررسی اثر غلظت عصاره آبی بره موم و زمان انبارداری بر برخی شاخصهای بیوشیمیایی آریلهای تازه انار با حداقل فرآوری

محل انتشار:

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

تعداد صفحات اصل مقاله: 10

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 آریلهای 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، آریلهای با حداقل فرآوری نام دارد. با توجه به اهمیت استفاده از روشهای سالم برای حذف آلودگیها در آریلهای تازه انار، در آزمایش حاضر اثر غلظتهای مختلف عصاره آبی بره موم و زمان انبارداری بر ویتامین ث، اسیدیته قابل تیتراسیون، کل مواد جامد محلول و شاخص طعم آریلهای تازه انار رقم ملس پوست زرد برداشت شده از یک باغ تجاری در شهرستان باغملک خوزستان انجام شد. آزمایش به صورت فاکتوریل در قالب طرح کاملا تصادفی با دو عامل غلظت عصاره آبی بره موم 0.2/5.5 و 7/5 و مدت زمان انبارداری آریلهای تازه انار 4.8 و 12 روز انجام شد. بررسی نتایج برهمکنش اثرات غلظت عصاره آبی بره موم و زمان انبارداری نشان داد بیشترین میزان ویتامین ث، اسیدیته قابل تیتراسیون، کل مواد محلول پس از 4 روز انبارداری آریل انار بود. کاربرد غلظت 2/5 درصد عصاره آبی بره موم پس از 4 روز انبارداری بهترین تیمارها در حفظ مواد جامد محلول و ویتامین ث آریلهای تازه انار بود.

کلمات کلیدی:

عصاره آبی بره موم، آریل تازه انار، محصولات با حداقل فرآوری، پس از برداشت، کیفیت

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/432226>

