

عنوان مقاله:

تاثیر خواص پرو پولیس بر دانسیته توت فرنگی

محل انتشار:

کنفرانس بین المللی توسعه با محوریت کشاورزی ، محیط زیست و گردشگری (سال: 1394)

تعداد صفحات اصل مقاله: 8

نویسندگان:

پریسا قانعی - دانش آموخته کارشناسی ارشد گروه علوم و صنایع غذایی، دانشگاه آزاد اسلامی واحد سنندج

شعله درویشی - استادیار و عضو هیأت علمی دانشگاه آزاد اسلامی واحد سنندج

اسعد رخزادی - استادیار و عضو هیأت علمی دانشگاه آزاد اسلامی واحد سنندج

خلاصه مقاله:

بره موم به طور عمده مادهای است رزینی که زنبورهای عسل از جوانه، برگها، پوست، ماده مترشحه از درختان و گیاهان مختلف گردآوری میکنند. رنگ برهموم زرد تا قهوهایی میباشد و آن بستگی به منشاء رزین دارد، مثلاً در مناطق معتدل رنگ این ماده از زرد روشن تا قهوهایی تیره متغیر است. رنگ برهموم تولید شده در آب و هوای گرمسیری از قهوهایی مایل به سبز روشن تا سیاه و قرمز تیره متغیر است. هر چه برهموم در کندو بیشتر باقی بماند رنگش تیرهتر میشود (فارنلی، 1389) دارای بوی مطبوع و خاصیت چسبندگی است که به دلیل واکنش قوی آن با چربیها و پروتئینهای پوست میباشد. در این آزمون از نمونه توت فرنگی استفاده شده است. تیمارهای مورد استفاده غلظت پرو پولیس (PPM) 500 - PPM-1000 PPM-750 در این آزمون از نمونه توت فرنگی استفاده شده است. تیمارهای مورد استفاده 1250 بوده است. با توجه به اینکه میزان تغییرات دانسیته با گذشت زمان تقریباً ثابت بوده و زمان نگهداری نیز در بررسی خواص پرو پولیس و تغییرات دانسیته دخیل بوده بنابراین پرو پولیس بر کیفیت و ماندگاری محصول توت فرنگی می باشد موثر بوده و قابل ملاحظه می باشد.

کلمات کلیدی:

بره موم، دانسیته، غلظت پروپولیس، ماندگاری محصول، توت فرنگی، خاصیت چسبندگی

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/468427>

