

## عنوان مقاله:

بررسی افزایش عمر ماندگاری پس از برداشت اسفناج، تحت تأثیر اتمسفر تغییر داده شده MAP و برهموم در راستای امنیت غذایی

## محل انتشار:

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

تعداد صفحات اصل مقاله: 17

## نویسندگان:

آنیتا رامی - کارشناسی ارشد، مهندسی کشاورزی، گروه علوم و صنایع غذایی، گرایش مهندسی صنایع غذایی، دانشکده کشاورزی، دانشگاه مراغه

حسین شیخ لوئی - دکتری شیمی تجزیه، گروه علوم و صنایع غذایی، دانشکده کشاورزی، دانشگاه آزاد اسلامی واحد مراغه، آذربایجان شرقی

## خلاصه مقاله:

آزمایشی در قالب فاکتوریل و بر پایه طرح کاملاً تصادفی با 3 عامل زمان (5 سطح) (3 سطح) MAP و بره موم (3 سطح) جهت افزایش عمر پس از برداشت اسفناج رقم ورامین 88 طراحی و اجرا گردید. نتایج نشان داد مقدار اسید آسکوربیک قبل از انبار 275/1 میلیگرم بر 100 گرم وزن تر بود، و پس از یک هفته این مقدار به 171/1 میلیگرم و بعد از 14 روز به 141 میلیگرم در 100 گرم اسفناج تازه، رسید. تیمار اصلی برهموم بر صفاتی از جمله رنگ، مواد جامد محلول pH اسید، اسید آسکوربیک، درصد کاهش وزن و درصد آلودگی ظاهری تأثیر معنیداری در هر دو سطح آماری مورد مطالعه نشان داد. درصد آلودگی در اثر استفاده از برهموم بشدت کاهش پیدا کرد. شاخصهای رنگ، کیفیت ظاهری، اسید آسکوربیک، درصد کاهش وزن و درصد آلودگی ظاهری نیز صفاتی بودند که تحت اثر اصلی بستهبندی با اتمسفر تغییر داده شده MAP دچار تغییرات معنیداری شدند. بر اساس نتایج بدست آمده بهترین ترکیب تیماری برای ماندگاری بیشتر اسفناج رقم ورامین 88 استفاده از 10% برهموم و اتمسفر 5% O<sub>2</sub> و 15% CO<sub>2</sub> بود.

## کلمات کلیدی:

اسفناج، برهموم، عمر پس از برداشت، رنگ، MAP

## لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/468431>

