

## عنوان مقاله:

تأثیر پوشش نانوذره اکسیدروی بر ماندگاری میوه نارنگی

## محل انتشار:

کنفرانس ملی ایده های نوین در کشاورزی محیط زیست گردشگری (سال: 1394)

تعداد صفحات اصل مقاله: 6

## نویسندگان:

وحید قجرشموشکی - دانشجوی کارشناسی ارشد تکنولوژی مواد غذایی دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی گرگان

یحیی مقصدلو - دانشیار علوم و صنایع غذایی دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی گرگان

مرتضی خمیری - دانشیار علوم و صنایع غذایی دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی گرگان

محبوبه کشمیری - دانشیار علوم و صنایع غذایی دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی گرگان

## خلاصه مقاله:

کاهش ضایعات مواد غذایی از رویکردهای مهم تأمین نیازهای مواد غذایی در جهان به شمار میآید. بر اساس کارشناسی انجام شده، ضایعات مرکبات در کشور معادل 30 درصد میزان تولید است. ظهور فناوری نانو در صنعت مواد غذایی، راه حلهایی کاربردی در ارتباط با افزایش طول عمر ماندگاری مواد غذایی پیش روی بشر قرار داده است. در حقیقت آنچه سبب ظهور این فناوری شده است، نسبت باری سطح به حجم در ذرات با ابعاد نانومتر است. بر همیناساس در این بررسی اثر نوعی پوشش تهیه شده از نانو ذرات اکسیدروی بر ماندگاری و انبارمانی نارنگی محلی به عنوان یک محصول حساس به فساد از خانواده مرکبات مورد مطالعه قرار گرفت و در این مطالعه با استفاده از ی نمونه شاهد بدون پوشش اثر تیماردهی با پوشش نانو رات کهیدروی ( 1% ) بررسی شد. ازموتهای اصلی در این تحقیق افت وزن نارنگی و تغییرات پی اچ میباشد

## کلمات کلیدی:

نارنگی، نانو ذرات، اکسیدروی، افت وزن

## لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/509080>

