

عنوان مقاله:

تأثیر پوشش خوراکی آکاسیا در حفظ کیفیت و افزایش مدت زمان ماندگاری گوجه سبز

محل انتشار:

اولین همایش سراسری پژوهش های نوین در کشاورزی و علوم دامی (سال: 1395)

تعداد صفحات اصل مقاله: 10

نویسندگان:

مریم ثابت قدم - دانشگاه آزاد اسلامی، واحد سبزوار، باشگاه پژوهشگران جوان و نخبگان، سبزوار، ایران

بهناز انتظاری - دانشگاه آزاد اسلامی، واحد سبزوار، گروه علوم و صنایع غذایی، سبزوار، ایران

محمد آرمین - عضو هیئت علمی دانشگاه آزاد اسلامی، واحد سبزوار، گروه کشاورزی، سبزوار، ایران

خلاصه مقاله:

گوجه سبز بیشتر مصرف تازه خوری دارد. تاکنون هیچ تحقیقی در زمینه پس از برداشت آن صورت نگرفته است. بنابراین تحقیق با هدف افزایش عمر نگهداری گوجه سبز با استفاده از پوشش های خوراکی (صمغ آکاسیا (1درصد و 2 درصد (وزنی - وزنی))، در مدت زمان نگهداری (روز هفتم، چهاردهم، بیست و یکم) صورت گرفت. فاکتور تغییرات رنگ و ارزیابی حسی در مدت نگهداری اندازه گیری گردید. این آزمایش ها در قالب طرح کاملاً تصادفی بر پایه فاکتوریل در سه تکرار انجام پذیرفت. نتایج نشان داد با افزایش غلظت صمغ آکاسیا L^* به طور معنی داری کاهش و فاکتور E دلتا ، b^* ، c^* ، کاهش می یابد و با رشد زمان ماندگاری L^* کاهش و فاکتور E دلتا ، b^* ، c^* به طور معنی داری افزایش می یابد. براین اساس با غلظت کربوکسی متیل سلولز و صمغ آکاسیا خواص حسی و ارگانولوپتیکی بهبود یافت و با رشد زمان ماندگاری خواص حسی و ارگانولوپتیکی به طور معنی داری کاهش یافت و با رشد زمان ماندگاری خواص حسی و ارگانولوپتیکی به طور معنی داری کاهش یافت.

کلمات کلیدی:

گوجه سبز، پوشش خوراکی، صمغ آکاسیا، ماندگاری

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/511606>

