

عنوان مقاله:

تاثیر تیمار بره موم به همراه بسته بندی تحت اتمسفر تغییر یافته (MAP) بر ویژگی های اسفناج رقم ورامین

محل انتشار:

دومین کنفرانس بین المللی مهندسی و علوم کاربردی (سال: 1395)

تعداد صفحات اصل مقاله: 15

نویسندگان:

آنیته رامی - کارشناسی ارشد، مهندسی کشاورزی، گروه علوم و صنایع غذایی، گرایش مهندسی صنایع غذایی، دانشکده کشاورزی، دانشگاه مراغه، آذربایجان شرقی، ایران

ارسلان عدنانی - دانشجوی کارشناسی ارشد صنایع غذایی دانشگاه آزاد اسلامی واحد سنندج

خلاصه مقاله:

آزمایشی در قالب فاکتوریل و بر پایه طرح کاملاً تصادفی با 3 عامل زمان (5 سطح)، 3 MAP سطح (و برهموم) 3 (سطح)، جهت افزایش عمر پس از برداشت اسفناج رقم ورامین 88 طراحی و اجرا گردید. نتایج نشان تیمار اصلی برهموم بر صفاتی از جمله رنگ، مواد جامد محلول، pH، اسید تاثیر معنیداری در هر دو سطح آماری مورد مطالعه نشان داد. شاخصهای رنگ، نیز صفاتی بودند که تحت اثر اصلی بسته بندی 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 11% برهموم و اتمسفر 5% O2 و 15% CO2 بود.

کلمات کلیدی:

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

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/539477>

