

## عنوان مقاله:

مروری بر کاربرد تیمارهای مختلف پس از برداشت میوه انار به منظور افزایش عمر انبارمانی

## محل انتشار:

دهمین کنگره ملی مهندسی ماشین های کشاورزی (بیوسیستم) و مکانیزاسیون ایران (سال: 1395)

تعداد صفحات اصل مقاله: 16

## نویسندگان:

علی رحیمی - دانشجوی دکتری گروه مهندسی بیوسیستم دانشگاه فردوسی مشهد و کارشناس سازمان جهاد کشاورزی خراسان جنوبی

حسن صدرنیا - عضو هیئت علمی، گروه مهندسی بیوسیستم، دانشگاه فردوسی مشهد

جواد رضائی فر - عضو هیئت علمی، گروه مهندسی کشاورزی، دانشگاه پیام نور تهران

## خلاصه مقاله:

اخیراً تحقیقات بر روی میوه انار با توجه به ارزش تغذیه ای بالا و فواید آن بر سلامتی انسان افزایش چشمگیری داشته است. افزایش تقاضا و لزوم پاسخ به نیاز مشتریان در عرضه میوه باکیفیت انجام تحقیقات در جهت بهبود کیفیت، قابلیت انبارپذیری و افزایش عمر انباری این میوه را افزایش داده است. انار به مشکلات گوناگون پس از برداشت شامل تلفات وزن بالا، پوسیدگی و حساسیت به اختلالات فیزیولوژیکی مانند سرمازدگی و سوختگی پوست مستعد است. در سالیان اخیر به منظور بهبود عمر انبارمانی میوه انار تیمارهای پس از برداشت شیمیایی و فیزیکی مختلفی توسط محققین به کار برده شده است. استفاده از تیمارهای دمایی به علت سهولت کاربرد و نداشتن خطرات باقی مانده مواد شیمیایی از اهمیت ویژه ای برخوردار است. ترکیبات طبیعی گیاهان مثل پلی آمین ها از قبیل پوترسین و اسپرمیدین و همچنین ارگانیک اسیدها از قبیل اگزالیک اسید و متیل جازمونات نیز به طور موفقیت آمیزی به منظور کنترل فساد و افزایش عمر انبارمانی در میوه انار به کار برده شده اند. این تیمارها تأثیرات متفاوتی بر کیفیت داخلی و خارجی این میوه داشته است که این مقاله مروری به بررسی اثرات تیمارهای مختلف فیزیکی و شیمیایی بر افزایش عمر انبارمانی و کیفیت میوه انار پرداخته است.

## کلمات کلیدی:

انار، پس از برداشت، تیمار، عمر انبارمانی

## لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/563653>

