

عنوان مقاله:

تاثیر کاهش رطوبت میوه پس از اعمال تیمارهای پس از برداشت بر خصوصیات شیمیایی و کیفی میوه تازه زرشک بی دانه (Berberis vulgaris)

محل انتشار:

بیست و سومین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران (سال: 1394)

تعداد صفحات اصل مقاله: 1

نویسندگان:

مینا مهرگان - دانشجوی کارشناسی ارشد باغبانی (دارویی)، دانشکده کشاورزی، دانشگاه بیرجند

فرید مرادی نژاد - استادیار گروه علوم باغبانی، دانشکده کشاورزی، دانشگاه بیرجند

مهدی جهانی - استادیار گروه گیاه پزشکی، دانشکده کشاورزی، دانشگاه بیرجند

خلاصه مقاله:

در این تحقیق رطوبت میوه ی تازه زرشک بی دانه پس از اعمال تیمارها و پیش از انبارداری، به 13 و 14 درصد کاهش یافت و تحت تاثیر تیمارهای آب گرم (65 درجه سانتی گراد) و آب گرم همراه با کلرید کلسیم 2 درصد به مدت 45 ثانیه قرار گرفت. خصوصیات شیمیایی و کیفی مواد جامد محلول، آنتوسیانین، آنتی اکسیدان، فنول کل، اسیدیته کل، کلسیم و رنگ میوه مورد ارزیابی قرار گرفت. نتایج نشان داد که با وجود تغییرات در میزان فنول کل، آنتوسیانین و آنتی اکسیدان میوه های تیمار شده پس از نگهداری در 18 درجه سانتی گراد، فقط در میزان آنتی اکسیدان اختلاف معنی داری با شاهد مشاهده شد. در میوه های با رطوبت کمتر، میزان مواد جامد محلول افزایش معنی داری نشان داد. بیشترین میزان اسیدیته کل در نمونه های تیمار شده با کلرید کلسیم مشاهده شد. میزان کلسیم در بافت میوه های تیمار شده با کلرید کلسیم بیش از سه برابر در مقایسه با شاهد بدست آمد. از نظر ارزیابی مولفه های رنگ میوه، تیمارهای پس از برداشت تاثیر معنی داری بر فاکتور L داشت، بطوریکه میزان روشنایی در نمونه های تیمار شده با آب گرم به تنهایی و یا آب گرم و کلرید کلسیم کاهش نشان داد. همچنین درصد رطوبت بیشتر موجود در میوه موجب افزایش معنی داری بر میزان a و c شد. نمونه های تیمار شده و شاهد که دارای رطوبت بیشتر (40 درصد) بودند پس از مدت 15 روز نگهداری در ظروف پلاستیکی دربدار دچار فساد قارچی شدند در حالیکه نمونه های با رطوبت 13 درصد مدت انبارداری طولانی داشتند و هیچگونه آلودگی قارچی در آنها مشاهده نشد.

کلمات کلیدی:

درصد رطوبت، کلرید کلسیم، ماندگاری، زرشک بی دانه (Berberis vulgaris)

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/563851>

