

عنوان مقاله:

تاثیر ترکیبات اسانس پرتقال (لینالول و اوکتانول) بر برخی خواص کمی پرتقال تامسون ناول

محل انتشار:

اولین کنگره بین المللی و بیست و چهارمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران (سال: 1395)

تعداد صفحات اصل مقاله: 8

نویسندگان:

حبیب اله کردی - دانش آموخته‌ی کارشناسی ارشد، گروه علوم و صنایع غذایی، دانشکده کشاورزی، دانشگاه زابل

محمدعلی نجفی - استادیار، گروه علوم و صنایع غذایی، دانشکده کشاورزی، دانشگاه زابل

خلاصه مقاله:

امروزه استفاده از اسانسها به جای قارچکشهای شیمیایی به منظور حفظ کیفیت ماندگاری میوهها، مورد استقبال اکثر مصرف کنندگان دنیا قرار گرفته است. در این تحقیق برخی خواص کمی پرتقال تامسون ناول در قالب طرح کاملاً تصادفی با ترکیبات اسانس (لینالول و اوکتانول) قارچکش بنومیل در مقایسه با نمونه شاهد پس از 24 روز انبارمانی مورد ارزیابی قرار گرفت. نمونه 24 و رطوبت نسبی 85-90 درصد نگهداری شده و درصد کاهش وزن، pH، اسیدیته قابل ° های پرتقال در انکوباتور با دمای C تیتراً، مقدار مواد جامد محلول، اندیس رسیدگی پس از دوره انبارمانی اندازهگیری شد. لینالول و اوکتانول در مقایسه با بنومیلدر جلوگیری از افت وزن میوهها موثرتر عمل نمودند. مقدار اسیدیته و مواد جامد محلول در میوههای تیمار شده با لینالول با غلظت 50ppm در مقایسه با سایر تیمارها بیشتر حفظ شدند.

کلمات کلیدی:

تامسون ناول، اسیدیته، ترکیبات اسانس، مواد جامد محلول، قارچکش بنومیل

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/574419>

