

عنوان مقاله:

مروری بر روش های مختلف نگهداری عناب

محل انتشار:

دومین همایش بین المللی صنایع غذایی ایران (سال: 1395)

تعداد صفحات اصل مقاله: 6

نویسندگان:

حانیه افسیج - دانشجوی کارشناسی ارشد علوم و صنایع غذایی دانشگاه فردوسی مشهد

ناصر صداقت - دانشیار گروه علوم و صنایع غذایی دانشگاه فردوسی مشهد

محمد صفریان - دانشیار گروه علوم تغذیه دانشگاه علوم پزشکی مشهد

خلاصه مقاله:

میوه عناب دارای خواص طبی متعددی است این میوه منبع خوبی از ویتامین ث و حاوی مقادیر قابل ملاحظه ای مواد معدنی است و علاوه بر خواص تغذیه ای به عنوان یک میوه دارویی نیز شناخته می شود. با توجه به اینکه خراسان جنوبی به عنوان اولین تولیدکننده عناب در ایران و جهان مطرح است و نیز در راستای سیاست های دولت که در چند سال گذشته جهت صادرات محصولات غیر نفتی اتخاذ نموده است، اقدامات لازم جهت افزایش مدت نگهداری عناب با حفظ خصوصیات استاندارد امری ضروری به نظر می رسد. در طی دوره نگهداری عناب، نور و حرارت باعث انجام واکنش های نامطلوبی به خصوص در رنگ آن می شود همچنین آمینو اسیدها و قندها در اثر واکنش مایلارد کاهش می یابند و ویتامین ث اکسید شده و از بین می رود لذا هر عملی که بتواند این عوامل نا مطلوب را مهار کند ماندگاری و کیفیت بهتر محصول را به دنبال خواهد داشت. به کار بردن روش های مختلف نگهداری همچون درجه حرارت پایین، پرتودهی و تشعشع، بسته بندی با هوای معمولی و اتمسفر اصلاح شده و استفاده از پوشش های خوراکی نتایج مثبتی برای حل این مشکلات دارد. این بررسی مروری بر کاربرد و تاثیر روش های مختلف نگهداری مورد استفاده به منظور افزایش مدت نگهداری و حفظ کیفیت عناب می پردازد.

کلمات کلیدی:

بسته بندی، حفظ کیفیت، روش های نگهداری، عناب

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/635911>

