

عنوان مقاله:

کاربرد بسته بندی اتمسفر اصلاح شده در افزایش زمان ماندگاری و حفظ کیفیت خرماى برحى

محل انتشار:

اولین همایش بین المللی و دومین همایش ملی کشاورزی، محیط زیست و امنیت غذایی (سال: 1395)

تعداد صفحات اصل مقاله: 9

نویسندگان:

حیدر الکعبی - دانشجوی کارشناسی ارشد رشته علوم و صنایع غذایی، دانشگاه فردوسی مشهد

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

فرشته حسینی - استادیار گروه پژوهشی افزودنی های غذایی، پژوهشکده علوم و فناوری مواد غذایی، جهاد دانشگاهی خراسان رضوی

خلاصه مقاله:

خرما با نام علمی (Phoenix dactylifera) از چندین هزار سال پیش تا کنون به عنوان یک ماده ای غذایی اصلی شناخته میشود. انرژی فراوان موجود در خرما و قابلیت نگهداری آن سبب شده است این میوه به عنوان یک محصول خوب و مناسب شناخته شود (بسته بندی خرما، 1382). نزدیک به سه چهارم از ماده ای خشک موجود در خرما را قند تشکیل داده است. از طرفی برخی از خرماهای رسیده مقدار اندکی نشاسته نیز دارند. همچنین مقادیر قابل توجهی از اسید نیکوتینیک و مقادیر اندک از ویتامینهای A, B(1), B(2) در خرما وجود دارد خرما را به عنوان منابع مهم مواد معدنی می شناسند که می توان کلسیم، کلر، مس، منیزیم، گوگرد و فسفر اشاره کرد. (بسته بندی خرما، 1382). حدود نیمی از ساکنین نواحی جنوب کشور از راه تولید و تجارت محصول خرما امرار معاش می نمایند. کشور ایران یکی از تولیدکنندگان عمده خرما در سطح جهان به شمار می رود بنابراین تاثیر محصول خرما در وضعیت اقتصادی کشور دارای اهمیت می باشد (فایز و حمیدی، 1384)

کلمات کلیدی:

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/638249>

