

## عنوان مقاله:

مروری بر استفاده از پوشش های خوراکی در راستای حفظ کیفیت میوه و سبزیجات

## محل انتشار:

چهارمین همایش ملی امنیت غذایی (سال: 1394)

تعداد صفحات اصل مقاله: 7

## نویسنده:

دنیا مهدی عراقی - دانشجوی کارشناسی ارشد مهندسی کشاورزی علوم و صنایع غذایی واحد نور

## خلاصه مقاله:

افت آب، قهوه ای شدن آنزیمی، فساد بافتی و رشد میکروبی سبب کاهش کیفیت و ماندگاری میوه و سبزیجات تازه می شود. اکسیژن بعنوان عامل مهم در تنفس میوه و سبزیجات تازه، سبب بسیاری از واکنش های نامطلوب مانند قهوه ای شدن آنزیمی و تخریب ویتامین ها می شود. گاز و رطوبت نقش مهمی در حفظ ماندگاری میوه و سبزیجات بصورت تازه دارد. پوشش های خوراکی و زیست تخریب پذیر در راستای کاهش افت آب، تبادل گازها، افت مواد مغذی، تبخیر آب و رشد میکروارگانیسم ها و در نهایت بهبود ظاهر محصولات تازه و افزایش مدت زمان ماندگاری محصول پس از برداشت کاربرد دارد. این بررسی مروری بر کاربرد پوشش های خوراکی مورد استفاده در راستای حفظ کیفیت میوه جات و سبزیجات تازه می پردازد.

## کلمات کلیدی:

پوشش خوراکی، میوه و سبزیجات، مدت زمان نگهداری

## لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/647235>

