

عنوان مقاله:

بررسی تاثیر تابش فرابنفش بر ویژگی های حسی پسته تازه در طی دوره انبارمانی در دمای یخچالی

محل انتشار:

اولین همایش ملی صنایع فرآوری محصولات کشاورزی (سال: 1396)

تعداد صفحات اصل مقاله: 6

نویسندگان:

فرسته السادات حسینی - بخش مکانیک بیوسیستم، دانشکده کشاورزی، دانشگاه شهید باهنر کرمان، کرمان، ایران

حمیدرضا اخوان - بخش علوم و مهندسی صنایع غذایی، دانشکده کشاورزی، دانشگاه شهید باهنر کرمان، کرمان، ایران

حسین مقصودی - بخش مکانیک بیوسیستم، دانشکده کشاورزی، دانشگاه شهید باهنر کرمان، کرمان، ایران

رضا حاجی محمدی فریمانی - بخش علوم و مهندسی صنایع غذایی، دانشکده کشاورزی، دانشگاه شهید باهنر کرمان، کرمان، ایران

خلاصه مقاله:

تاثیر تابش فرابنفش (UVC) بر ایمنی و کیفیت میوه تازه پسته در طی نگهداری به مدت 35 روز در دمای 4 درجه سانتی گراد مورد بررسی قرار گرفت. پسته های تازه قبل از بسته بندی در معرض نور فرابنفش با دزهای 2/1 و 4/5 کیلوژول/مترمربع قرار گرفتند، سپس نمونه ها در دو نوع بسته بندی منفذ دار و بدون منفذ قرار گرفته و در دمای 4 درجه سانتی گراد نگهداری شدند. سپس هر 7 روز یک بار ارزیابی شاخص های رنگی L^* (درخشندگی)، a^* (قرمزی) و b^* (زردی) و کیفیت حسی میوه بررسی شد. بر اساس نتایج حاصله، شاخص های رنگ در طی دوره انبارمانی کاهش یافتند. نمونه های کنترل و نمونه های پرتودهی شده با تابش فرابنفش در دز 2/1 کیلوژول/مترمربع با بسته بندی بدون منفذ درخشندگی و میزان قرمزی بالاتری نسبت به نمونه های تیمار شده با دز 4/5 کیلوژول/مترمربع نشان دادند. مقادیر b^* در نمونه شاهد و نمونه تیمار شده با دز پایین در مقایسه با سایر نمونه ها کمتر بود. بر اساس نظر ارزیاب ها، ویژگیهای حسی نمونه های پرتودهی شده با دز 2/1 کیلوژول/مترمربع و نمونه کنترل تفاوت معنی داری نشان ندادند، اما دز 4/5 کیلوژول/مترمربع سبب کاهش بیشتر امتیازهای حسی نمونه های پسته تازه گردید. نتایج نشان داد که تابش فرابنفش در دز 2/1 کیلوژول/مترمربع میتواند به عنوان یک تیمار جدید و کم هزینه برای ضد عفونی کردن پسته تازه و افزایش ماندگاری آن به مدت 35 روز مورد استفاده قرار گیرد.

کلمات کلیدی:

پسته تازه، تابش فرابنفش، کیفیت حسی، رنگ، ماندگاری

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/747637>

