

عنوان مقاله:

بررسی تغییرات خواص حسی و ارگانولپتیکی میوه هلو تحت تاثیر اسانس گلپر طی دوره انبارداری

محل انتشار:

دومین همایش ملی فناوری های نوین برداشت و پس از برداشت محصولات کشاورزی (سال: 1396)

تعداد صفحات اصل مقاله: 7

نویسندگان:

نرجس آقاجانی - استادیار، گروه مهندسی علوم و صنایع غذایی، دانشکده صنایع غذایی بهار، دانشگاه بوعلی سینا، همدان، ایران.

اشرف گوهری اردبیلی - استادیار، گروه مهندسی علوم و صنایع غذایی، دانشکده صنایع غذایی بهار، دانشگاه بوعلی سینا، همدان، ایران.

امیر دارایی گرمه خانی - استادیار، گروه مهندسی علوم و صنایع غذایی، دانشکده فنی و منابع طبیعی توپسرکان، دانشگاه بوعلی سینا، همدان، ایران.

خلاصه مقاله:

استفاده از ترکیبات سالم و سازگار با سلامت انسان و طبیعت یکی از دغدغه های مهم محققین تکنولوژی پس از برداشت محصولات باغی است. هدف از این تحقیق بررسی تاثیر پوشش خوراکی ژل آلوئه ورا و اسانس گلپر بر ماندگاری و خصوصیات کیفی میوه هلو رقم زعفرانی بود. تیمارهای مورد مطالعه در این تحقیق شامل پوشش ژل آلوئه ورا 10 درصد حاوی غلظت های مختلف اسانس گلپر (صفر و 0/1 و 0/2 درصد) بود که بر روی نمونه های هلو اعمال شدند و خواص ارگانولپتیکی و ویژگیهای رنگی میوه با استفاده از روش سطح پاسخ بهینه سازی شد. نتایج نشان داد که استفاده از پوشش آلوئه ورا غنی شده با اسانس گلپر موجب بهبود خواص حسی محصول در مقایسه با تیمار شاهد شد و شاخص های بافتی، ظاهری، عدم کپک زدگی و عطر و طعم محصول در مقایسه با تیمار شاهد طی انبار داری افت چندانی پیدا نکرد. با این تحقیق می توان نتیجه گیری کرد که استفاده از پوشش آلوئه ورا غنی شده با اسانس گلپر موجب حفظ خواص کیفی و کاهش تخریب خواص حسی میوه هلو طی انبارداری شد.

کلمات کلیدی:

پوشش آلوئه ورا، اسانس گلپر، میوه هلو، خواص کیفی

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/762736>

