

## عنوان مقاله:

تاثیر روش های مختلف خشک کردن بر برخی صفات کمی و کیفی میوه به (Cydonia oblonga Mill).

## محل انتشار:

هشتمین کنفرانس بین المللی کشاورزی پایدار در محیط زیست، غذا، انرژی و صنعت (سال: 1396)

تعداد صفحات اصل مقاله: 7

## نویسندگان:

مریم آقا محمدی آقمقانی - دانش آموخته کارشناسی ارشد، دانشگاه آزاد اسلامی، واحد علوم و تحقیقات، تهران، ایران

راهله ابراهیمی - استادیار گروه علوم باغبانی، دانشگاه آزاد اسلامی، واحد علوم و تحقیقات، تهران، ایران

اورنگ خادمی - استادیار گروه علوم باغبانی، دانشگاه شاهد، تهران، ایران

## خلاصه مقاله:

به منظور دستیابی به بهترین روش خشک کردن میوه به، آزمایشی به صورت طرح کاملاً تصادفی در پنج تیمار (آون با دماهای 40، 50 و 60 درجه سانتیگراد، آفتاب و سایه)، در سه تکرار و سه مشاهده اجرا شد. صفات اندازه گیری شده در این آزمایش شامل درصد ماده خشک، مدت زمان خشک شدن، درصد رطوبت، درصد خاکستر، میزان برخی عناصر پرمصرف و کم مصرف و بار میکروبی در دو محیط کشت PDA و PCA بود. نتایج تجزیه واریانس نشان داد اثر روش های خشک کردن بر درصد رطوبت، درصد ماده خشک، مدت زمان خشک شدن و درصد خاکستر معنی دار بود. نتایج نشان داد بهترین تیمار از نظر درصد رطوبت و کمترین زمان خشک شدن و کمترین درصد خاکستر، مربوط به آون با دمای 60 درجه سانتیگراد و بیشترین میزان عناصر منیزیم، آهن و منگنز مربوط به آون 50 درجه سانتیگراد و بیشترین میزان عنصر پتاسیم مربوط به تیمار آفتاب بود. تجزیه و تحلیل فاکتورهای رنگ سنجی اختلاف معنی داری را بین تیمارها نشان نداد. بررسی نتایج کلونی های تشکیل شده بر روی محیط PDA و PCA نشان داد که بیشترین میزان کلونی ها در محیط PDA در تیمار آون با دمای 50 درجه سانتیگراد و در محیط PCA تحت تیمار سایه مشاهده شد.

## کلمات کلیدی:

به، خشک کردن، آون، محیط کشت PDA، محیط کشت PCA

## لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/771731>

