

عنوان مقاله:

مطالعه امکان نگهداری انگور سرخ فخری شاهرود بدون استفاده از گوگرددهی در سردخانه

محل انتشار:

کنگره توسعه همکاری های علمی منطقه ای علوم صنایع غذایی و کشاورزی (سال: 1397)

تعداد صفحات اصل مقاله: 1

نویسنده:

سیدحمیدرضا ضیاءالحق - بخش تحقیقات فنی و مهندسی کشاورزی، مرکز تحقیقات و آموزش کشاورزی و منابع طبیعی استان سمنان (شاهرود)، سازمان تحقیقات، آموزش و ترویج کشاورزی، شاهرود، ایران

خلاصه مقاله:

به منظور افزایش زمان ماندگاری انگور سرخ فخری و جلوگیری از کپک زدگی آن در سردخانه، خوشه های انگور در محلول های نگهدارنده غوطه ور شدند. برای این منظور محلول های متابی سولفیت سدیم، کلرید کلسیم، استات سدیم و کربنات سدیم با غلظت های مختلف 5/0، 1 و 2 درصد تهیه شد و انگور ها پس از قرار گرفتن در سبدهای مناسب، در شرایط دمای حدود 5/0 تا 1 درجه ی سانتی گراد و رطوبت نسبی 85 تا 95 درصد در سردخانه به مدت 6 ماه نگهداری شدند. هر دو ماه یک بار درصد کپک زدگی، مواد جامد محلول، درصد قند، اسیدیته و pH نمونه ها بررسی شد. نتایج این پژوهش نشان داد که اثر نوع ماده استفاده شده و زمان نگهداری بر درصد پوسیدگی و مقدار pH و اسیدیته ی تمام نمونه ها در سطح 1% معنی دار می باشد. در مورد اثرات متقابل نیز اثر نوع ماده و زمان نگهداری بر میزان پوسیدگی، مقدار رطوبت، بریکس، درصد قند و اسیدیته و همچنین نوع ماده و غلظت آن بر میزان پوسیدگی و اسیدیته ی نمونه ها معنی دار می باشد. با توجه به نتایج و داده های حاصل از تجزیه و تحلیل آماری شرایط مناسب برای نگهداری انگور در سردخانه، غوطه وری آن ها به مدت حدود 2 دقیقه در محلول 5/0 درصد متابی سولفیت سدیم قبل از سردخانه گذاری می باشد. با این کار می توان انگور را به راحتی تا 6 ماه نگهداری کرد.

کلمات کلیدی:

انگور سرخ فخری - جایگزین گوگرد- سردخانه- نگهدارنده ها، زمان ماندگاری

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/798090>

