

عنوان مقاله:

بررسی تاثیر استفاده از پوشش نانو ذرات چربی جامد حاوی اسانس آویشن بر افزایش عمر ماندگاری پرتقال

محل انتشار:

سومین همایش بین المللی پژوهش های کاربردی در علوم کشاورزی، منابع طبیعی و محیط زیست (سال: 1397)

تعداد صفحات اصل مقاله: 18

نویسندگان:

ثریا شادی خواه - کارشناس ارشد صنایع غذایی

محمد گلی - مدرس و عضو هیئت علمی دانشگاه آزاد اسلامی واحد خوراسگان

محسن رادی - استادیار و عضو هیئت علمی دانشگاه آزاد اسلامی واحد یاسوج

خلاصه مقاله:

در بررسی های محصولات کشاورزی افزایش عمر انبارداری یکی از مهمترین مسایل موجود در این صنعت مورد توجه محققان این حوزه بوده است. هدف از این مطالعه بررسی تاثیر استفاده از پوشش نانو ذرات چربی جامد حاوی اسانس آویشن بر افزایش عمر ماندگاری پرتقال می باشد. در این مطالعه تاثیر استفاده از پوشش نانو ذرات چربی جامد حاوی اسانس آویشن، تنها به صورت ترکیبی به دو صورت روزانه هفتگی مورد مطالعه قرار گرفت. در این مطالعه میوه ها تحت آزمون هایی شامل اسیدیته، pH، مواد جامد محلول (TSS)، ویتامین ث، کپک زدگی، فنول کل، DPPH Gloss قرار گرفتند. نتایج حاصل از این مطالعه نشان دهنده تاثیر پوشش های مورد استفاده روی نمونه های مورد استفاده در مقایسه با نمونه شاهد بودند. در این مطالعه پوشش SLN6000 دارای بالاترین میانگین اسیدیته؛ 0/72/97% بهترین نتیجه مقبولیت را از خود نشان دادند. همچنین در بررسی شاخص های pH DPPH بالاترین میزان شاخص DPPH را در تیمارهای FreeEO SLN6000 کمترین میزان pH را در تیمارهای پوششی SLN3000 SLN6000 شاهد بودیم. همچنین در بررسی شاخص ویتامین مشخص شد که تیمار پوششی حاوی اسانس بالاترین میزان شاخص ویتامین را دارا می باشند. لذا این مطالعه استفاده از پوشش نانو ذرات چربی جامد حاوی اسانس آویشن را برای نگهداری افزایش عمر ماندگاری میوه پرتقال مناسب می داند.

کلمات کلیدی:

پوشش نانو ذرات چربی جامد، پرتقال، اسانس آویشن، عمر انبارداری

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/843811>

