

عنوان مقاله:

تاثیر بسته بندی اتمسفر اصلاح شده (MAP) بر برخی خصوصیات خیار رقم رویال

محل انتشار:

فصلنامه علوم و فنون بسته بندی، دوره 8، شماره 32 (سال: 1396)

تعداد صفحات اصل مقاله: 8

نویسندگان:

گیسو ملکی - گروه علوم و صنایع غذایی، دانشگاه فردوسی مشهد

ناصر صداقت - گروه علوم و صنایع غذایی، دانشگاه فردوسی مشهد

مهدی فرهودی - گروه علوم و صنایع غذایی، دانشگاه علوم پزشکی شهید بهشتی

محبت محبی - گروه علوم و صنایع غذایی، دانشگاه فردوسی مشهد

خلاصه مقاله:

یکی از مشکلات نگهداری میوه‌هایی نظیر خیار، آسیب سرمایی آن است که در طول نگهداری منجر به تغییر ترکیبات و در نتیجه افت کیفیت آن می‌شود. هدف از اجرای این تحقیق، بررسی اثر بسته‌بندی اتمسفر اصلاح شده روی کیفیت خیار رقم رویال طی مدت نگهداری می‌باشد. مقایسه کیفیت خیارهای نگهداری شده در دمای 4 درجه سلسیوس در سه نوع بسته‌بندی: A: هوای معمولی و بسته منفذدار در تعادل با هوای محیط؛ B: هوای معمولی و بسته بدون منفذ؛ $10\% O_2 + 5\% CO_2$ C: انجام شد. تنفس خیارها (برحسب میزان CO_2 تولیدی)، سرمازدگی، میزان تغییر گلوکز، فروکتوز و اسید مالیک طی زمان بررسی شدند. بسته‌بندیهای اتمسفر اصلاح شده MAP کیفیت خیارها را بهتر از نگهداری سردخانه در دمای 4 درجه حفظ کرده و افزایش میزان CO_2 (5%) و کاهش میزان O_2 (10%) نیز باعث افزایش مقاومت خیارها شد. محتوای قندها از جمله فروکتوز، گلوکز و اسیدهای ارگانیک به خصوص اسید مالیک در سطوح بالاتری در خیارهای نگهداری شده در بسته C نسبت به نمونه‌های نگهداری شده در دو بسته دیگر حفظ شد. نرخ تنفس (تابعی از تولید CO_2) میوه خیار در طول نگهداری در 4 درجه سانتی‌گراد به طور قابل توجهی تحت شرایط اتمسفر اصلاح شده MAP متوقف شد که در این مورد بسته C موثرتر بود. در نهایت مشخص شد که استفاده از اتمسفر اصلاح شده با میزان اکسیژن کمتر (10% O_2 CO_2 5% +) در کاهش صدمات سرمایشی و حفظ کیفیت خیار سودمند بوده و می‌توان از این روش به عنوان روش مناسب پس از برداشت بهره‌مند شد.

کلمات کلیدی:

اتمسفر اصلاح شده MAP، بسته بندی، سرمازدگی، خیار

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/928601>

