

عنوان مقاله:

اثر نانوامولسیون کیتوسان بر برخی شاخصهای فیزیکوشیمیایی میوه توت سیاه *Morus L nigra*

محل انتشار:

یازدهمین کنگره علوم باغبانی ایران (سال: 1398)

تعداد صفحات اصل مقاله: 5

نویسندگان:

وحید پرویزی - گروه علوم باغبانی، دانشگاه ارومیه، ارومیه

حبیب شیرزاد - گروه علوم باغبانی، دانشگاه ارومیه، ارومیه

ابوالفضل علیرضالو - گروه علوم باغبانی، دانشگاه ارومیه، ارومیه

شیرین رحمن زاده ایشکه - گروه علوم باغبانی، دانشگاه ارومیه، ارومیه

خلاصه مقاله:

استفاده از نانوامولسیون کیتوسان به عنوان پوشش دهنده خوراکی در افزایش انبارمانی و حفظ کیفیت محصولات باغبانی به عنوان ایده‌های جدید در کشاورزی نوین مطرح می‌باشد. در همین راستا، آزمایشی به منظور مطالعه اثر نانوامولسیون کیتوسان بر برخی شاخص های فیزیکوشیمیایی و آنتی اکسیدانی میوه توت سیاه انجام شد. در این بررسی میوه های توت سیاه برداشت شده، با نانو امولسیون کیتوسان در غلظتهای 0، 2500، 5000 میکرولیتر بر لیتر تیمار شد و به سردخانه ای با دمای 4 ± 2 درجه سانتیگراد و رطوبت نسبی 90-95 درصد انتقال یافتند. میزان مواد جامد محلول و اسیددیده قابل تیتراسیون، pH، رنگ ها و خصوصیات آنتی اکسیدانی به روش (DPPH) میوه ها هر سه روز یکبار مورد ارزیابی قرار گرفتند. در مجموع نتایج این پژوهش بیانگرافزایش عمر انبارداری و حفظ ویژگیهای کیفی و کمی در میوه های پوشش داده شده نسبت به میوه های بدون پوشش در طول دوره انبارداری بود.

کلمات کلیدی:

آنتی اکسیدانی، ضد میکروبی، اسیددیده قابل تیتراسیون، خصوصیات کیفی

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/941060>

