

عنوان مقاله:

اثر اسانس رازیانه بر برخی شاخص های فیزیکوشیمیایی میوه توت سیاه (Morus nigra L).

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:

امروزه استفاده از مواد شیمیایی برای کنترل ضایعات و حفظ کیفیت محصولات برداشت شده به دلیل اثرات مضر بر محیط زیست با محدودیتهای جدی روبه رو است. اسانسها به عنوان پوشش دهنده خوراکی سالم، اخیراً پتانسیل خوبی در حفظ کیفیت و سلامت میوه و سبزی های مختلف از خود نشان داده اند. در این بررسی میوه های توت سیاه برداشت شده، با اسانس رازیانه در غلظتهای 0، 250، 500 و 750 میکرولیتر در 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 و خصوصیات آنتی اکسیدانی میوه ها هر سه روز یکبار مورد ارزیابی قرار گرفتند در مجموع نتایج این پژوهش بیانگر افزایش 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/941061>

