

عنوان مقاله:

تأثیر بسته بندی با اتمسفر تغییر یافته بر خصوصیات کیفی و افزایش ماندگاری میوه تازه خوری زردآلو (*Prunus armeniaca*)
L. رقم شاهرودی

محل انتشار:

یازدهمین کنگره علوم باغبانی ایران (سال: 1398)

تعداد صفحات اصل مقاله: 6

نویسندگان:

مریم درستکار - دانشجوی کارشناسی ارشد گروه علوم و مهندسی باغبانی، دانشکده کشاورزی، بیرجند

فرید مرادی نژاد - دانشیار گروه علوم و مهندسی باغبانی، دانشکده کشاورزی، بیرجند

الهام انصاری فر - استادیار گروه علوم و صنایع غذایی، دانشکده بهداشت، دانشگاه علوم پزشکی، بیرجند

خلاصه مقاله:

زردآلو به دلیل رسیدگی سریع و میزان تنفس بالا ماندگاری کوتاهی دارد. یکی از بهترین و ایمن ترین روشهای نگهداری میوه های تازه استفاده از تکنولوژی اتمسفر تغییر یافته میباشد. این تحقیق با هدف بررسی اثر بسته بندی با اتمسفر تغییر یافته (MAP) بر خصوصیات کیفی و ماندگاری زردآلو رقم شاهرودی در قالب طرح کاملاً تصادفی با 4 تیمار و 4 تکرار در سال 1397 اجرا گردید. تیمارها شامل: 1 - شاهد (هوا): 20% (اکسیژن % 0/03 + دی اکسیدکربن)، 10% (MAP1 -2: اکسیژن % 40 + دی اکسیدکربن)، 3- MAP2 (اکسیژن % 80 + دی اکسیدکربن) و 4- MAP3 (اکسیژن % 20 + دی اکسیدکربن) بود. پس از گذشت 6 روز میوه ها به ظروف بسته بندی انتقال داده شده و در دمای 2 درجه سلسیوس با رطوبت نسبی 90% به مدت 28 روز نگهداری شدند. نتایج نشان داد که تیمار MAP3 (اکسیژن بالا و دی اکسیدکربن بالا) توانست سفتی بافت میوه ها را نسبت به شاهد به خوبی حفظ کند. تیمارهای MAP3 (اکسیژن بالا و دی اکسیدکربن بالا) و MAP2 (اکسیژن کم و دی اکسیدکربن بالا) نیز توانستند با کنترل رسیدگی و کاهش تنفس میزان مواد جامد محلول را کاهش دهند و همچنین خواص حسی چشایی و رنگ را در میوه ها بهبود بخشند. بیشترین میزان ماندگاری میوه زردآلو در طول دوره انبارداری در تیمار 25/67 (MAP3 روز) و کمترین میزان از تیمار شاهد (9 روز) مشاهده شد. به طور کلی میتوان چنین نتیجه گرفت که بهترین تیمار، MAP3 (اکسیژن بالا و دی اکسیدکربن بالا) بود که توانست ویژگیهای فیزیکیوشیمیایی را بهبود بخشیده و باعث افزایش ماندگاری میوه زردآلو رقم شاهرودی شود.

کلمات کلیدی:

اکسیژن، انبارمانی، خواص حسی چشایی، دی اکسید کربن، سفتی بافت

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/941163>

