

عنوان مقاله:

بررسی خوشمزگی عصاره میوه در دو نوع لایم کوآت در مقایسه با لیمو ترش مکزیکن

محل انتشار:

یازدهمین کنگره علوم باغبانی ایران (سال: 1398)

تعداد صفحات اصل مقاله: 3

نویسندگان:

اسد اسدی آبکنار - بخش کشت بافت گیاهی، پژوهشکده بیوتکنولوژی منطقه شمال کشور، رشت

مازیار فقیه نصیری - پژوهشکده مرکبات و میوههای نیمه گرمسیری، موسسه تحقیقات علوم باغبانی، رامسر

کاظم نجفی هیر - پژوهشکده مرکبات و میوههای نیمه گرمسیری، موسسه تحقیقات علوم باغبانی، رامسر

سحر بهلولی زنجانی - بخش کشت بافت گیاهی، پژوهشکده بیوتکنولوژی منطقه شمال کشور، رشت

خلاصه مقاله:

در این پژوهش آبمیوه (عصاره) سه تیپ از مرکبات اسیدی شامل لیموترش مکزیکن (*Citrus aurantifolia*) و لایمکوآتهای 86/2 و (*Fortunella margarita* × *C. aurantifolia*) و 86/3؛ به دستآمده از برنامه های بهنژادی در پژوهشکده بیوتکنولوژی کشاورزی منطقه شمال کشور (رشت)، توسط دو جامعه آماری با حس چشایی مورد آزمون مزهپسندی قرار گرفت. دو صفت توصیفی شامل (1 خوشمزگی (مزه کلی آبمیوه از نظر خوشایندی) در پنج سطح عالی، خوب، متوسط، ضعیف و خیلی ضعیف (2 زندگی (احساس گزیدگی روی زبان، به اصطلاح تیزی) که در اثر وجود آروما (روغنهای فرار) در آبمیوه در هنگام چشیدن احساس میشود، در سه سطح قوی، متوسط و ضعیف، آماربرداری گردید. نتایج نشان داد که لایم-کوآت 86/2 از نظر خوشمزگی خوشایندی بیشتری داشت (50% عالی). بیشترین زندگی آروما در هنگام چشایی مربوط به لایم کوآت 86/3 بود (83% قوی). خوشمزگی و زندگی آبمیوه مکزیکن لایم به ترتیب 33/3% خوب و 62/5% ضعیف بود.

کلمات کلیدی:

آروما، جاروک، لایم کوآت، لیمون، ویتامین C.

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/941180>

