

## عنوان مقاله:

اجرا و ارزیابی عملکرد سیستم بسته بندی با اتمسفر تغییر یافته فعال- بدون CO<sub>2</sub> برای نگهداری میوه های انار

## محل انتشار:

یازدهمین کنگره علوم باغبانی ایران (سال: 1398)

تعداد صفحات اصل مقاله: 6

## نویسنده:

محمدرضا صفی زاده - استادیار گروه تولیدات گیاهی دانشکده کشاورزی و منابع طبیعی داراب- دانشگاه شیراز

## خلاصه مقاله:

روش ساده برای ایجاد بسته بندی در اتمسفر تغییر یافته 1(MAP) با حضور O<sub>2</sub> و بدون حضور CO<sub>2</sub> ابداع گردید تا اثرات غلظتهای مختلف O<sub>2</sub> بر ویژگیهای کیفی انار رقم رباب نیریز که به مدت 4 ماه در دمای 5 درجه سلسیوس نگهداری شدند ارزیابی گردد. میوه ها به صورت جداگانه در لایه پلی آمیدی/ پلی اتیلنی کم نفوذ به صورت MAP- فعال بدون حضور 1% (N<sub>2</sub> 99% + O<sub>2</sub> Co<sub>2</sub> 3% ؛ N<sub>2</sub> 97% + O<sub>2</sub> 5% -MAP)، (N<sub>2</sub> 95% + O<sub>2</sub> غیر فعال و رو باز در هوای آزاد بسته بندی شدند. هر 30 روز، چهار تکرار هر تیمار برای کاهش وزن، آب پوست، مقدار آب میوه، مواد جامد محلول(2)(TSS)، اسید قابل تیتر(3)(TA)، نشت الکترولیت، مقدار اتانول، شادابی، رنگ انار دانه 4، بد بویی و مزه مورد ارزیابی قرار گرفتند. میوه هایی که در MAP قرار گرفته بودند دارای بیشترین آب پوست و کمترین کاهش وزن بودند. نشت الکترولیت در میوه هایی که در MAP قرار گرفتند نسبت به میوه های آزاد بیشتر افزایش داشت. TA و TSS تحت تاثیر ترکیب گاز قرار نگرفتند. شادابی در میوه هایی که در MAP قرار گرفتند در مقایسه با هوای آزاد حفظ شد. تولید اتانول با زمان افزایش یافت و انارهایی که در 1، 3، و 5% قرار گرفتند نسبت به آنهایی که در MAP- غیر فعال یا هوای آزاد قرار گرفتند دارای اتانول بیشتری بودند. واکاوی نتایج به دست آمده از ارزیابی حسی نشان داد که، میوه های MAP- فعال، MAP- غیر فعال و هوای آزاد به ترتیب تا 2، 3 و 4 ماه دارای نمره قابل قبول مزه و بد بویی بودند.

## کلمات کلیدی:

اتانول، انبار سرد، کیفیت میوه، لایه پلیمری

## لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/941232>

