

عنوان مقاله:

ارزیابی غیر مخرب کیفیت گوجه فرنگی زیتونی به وسیله طیف سنجی فیر نوری در طی انبارداری

محل انتشار:

اولین کنگره بین المللی و بیست و چهارمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران (سال: 1395)

تعداد صفحات اصل مقاله: 4

نویسندگان:

محمد مهدی سهرابی - دانشجوی کارشناسی ارشد مکانیک بیوسیستم دانشگاه بوعلی سینا همدان

ابراهیم احمدی - دانشیار و عضو هیات علمی گروه مکانیک بیوسیستم دانشگاه بوعلی سینا همدان

حسنا محمدی منور - استادیار و عضو هیات علمی گروه مکانیک بیوسیستم دانشگاه بوعلی سینا همدان

خلاصه مقاله:

امروزه تعیین کیفیت محصولات کشاورزی مانند میوه ها و سبزی جات یکی از فعالیت های پس از برداشت است که با توجه به رشد تقاضا برای محصولات با کیفیت بالا، بیشتر مورد توجه قرار گرفته است. عواملی همچون میزان مواد جامد محلول، اسیدیته و سفتی از جمله عوامل میزان رسیدگی محصولات به شمار می آیند. هدف از انجام این پژوهش مقایسه طیف مری و مادون قرمز نزدیک جذبی از گوجه زیتونی و تدوین مدلی برای پیش گویی مواد جامد محلول، PH و اسیدیته تیتراسیون گوجه زیتونی بود. برای این منظور از سه ناحیه درجهت افقی در ناحیه بین 370nm الی 1040 nm طیف نگاری انجام شد. در نهایت مدل کالیبراسیونی با استفاده از روش های آنالیز مولفه های اصلی (PCA) (و کمترین توان های دوم جزئی (PLS) (تدوین گشت. نتایج آزمایشات نشان داد که طیف جذبی به نمونه مورد آزمایش و مواد تشکیل دهنده آن بستگی دارد و مشخص گردید که می توان با انجام طیف سنجی مادون قرمز خصوصیات کیفی مورد نظرمیوه را به صورت غیر مخرب پیشگویی کرد.

کلمات کلیدی:

تعیین کیفیت، طیف سنجی، مادون قرمز نزدیک، غیر مخرب

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/573964>

