

عنوان مقاله:

اثر تیمارهای پوششی، شیمیایی و دمایی بر انبارمانی و کیفیت میوه در انار رقم شیرین کلباد

محل انتشار:

مجله فراوری و نگهداری مواد غذایی، دوره 8، شماره 1 (سال: 1395)

تعداد صفحات اصل مقاله: 18

نویسندگان:

کوثر نیکدل - دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی گرگان

اسماعیل سیفی - دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی گرگان

مهدی شریفانی - دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی گرگان

خدایار همتی - دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی گرگان

خلاصه مقاله:

انار بومی مناطق نیمه گرمسیری ایران است. فساد محصول در باغبانی یکی از مشکل های اصلی در فرآیند پس از برداشت است. در این آزمایش، شش تیمار مختلف پوششی (پپچیدن میوه در پوشش پلی اتیلن و کاغذ)، شیمیایی (تیمار با کلریدکلسیم و واکس) و دمایی (نگهداری میوه ها در دمای بیرون و یخچال) بر میوه های انار رقم شیرین کلباد اعمال شد و برخی از صفات فیزیکی شیمیایی در میوه های شاهد در زمان برداشت و در میوه های تیمار شده دو و چهار ماه پس از انبارداری اندازه گیری شدند. مطالعه نشان داد که تیمارهای مختلف اثر معنی داری بر میزان فنل کل و فلاونوئید کل نداشتند، اما این ترکیب ها بعد از چهار ماه انبارداری افزایش یافتند. میوه های شاهد بیش ترین مقادیر مواد جامد محلول (01/20 درجه ی بریکس)، اسیدیته (35/0 میلی گرم در 100 میلی لیتر آب میوه) و ویتامین ث (81/31 میلی گرم در 100 میلی لیتر آب میوه) و کم ترین مقدار پی اچ (47/2) را نشان دادند. بیش ترین مقدار گلوکز در تیمارهای پوشش دار پلی اتیلن و کاغذپیچ (به ترتیب 98/0 و 84/0 گرم در 100 میلی لیتر آب میوه) دیده شد و بیش ترین مقدار فروکتوز (89/22 گرم در 100 میلی لیتر آب میوه) در میوه های انبار شده در دمای 4 درجه ی سانتی گراد مشاهده گردید. نتایج هم چنین نشان داد که بعد از چهار ماه انبارداری میوه های بدون پوشش بالاترین مقدار آنتوسیانین را دارا بودند که می تواند ناشی از غلظت بالای کربن دی اکسید در زیر پوشش میوه باشد. نتایج نشان داد که پس از چهار ماه انبارداری پوشش پلی اتیلن و واکس بهترین اثر را در جلوگیری از کاهش وزن و حفظ صفات میوه ی انار داشتند.

کلمات کلیدی:

صفات فیزیکی شیمیایی، عمر انباری، Punica granatum

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/953019>

