

کاربرد پوشش دهی با صمغ به دانه حاوی عصاره دارچین در انبارداری میوه خرمالو

سمیرا دلیر^{۱*}، نرجس آقاجانی^۲، امیر دارایی گرمه خانی^۳

تاریخ دریافت مقاله: خرداد ماه ۱۳۹۷

تاریخ پذیرش مقاله: اسفند ماه ۱۳۹۷

چکیده

هدف از این تحقیق بررسی تأثیر پوشش خوراکی صمغ "به دانه" حاوی عصاره دارچین بر ماندگاری و خصوصیات کیفی میوه خرمالو است. در این تحقیق از سه غلظت ۰/۵، ۱ و ۱/۵ درصد برای صمغ به دانه و سه غلظت ۰، ۳۵ و ۷۰ درصد برای عصاره دارچین در نظر گرفته شد و زمان نگهداری در روزهای ۰، ۷ و ۱۴ بر روی ویژگی‌های فیزیکوشیمیایی، میکروبی، حسی و انبارمانی خرمالو مورد ارزیابی قرار گرفت. پوشش دهی خرمالو به روش غوطه‌وری انجام شد. نمونه‌های تیمار شده پس از خشک شدن در دمای 4 ± 1 درجه سانتی‌گراد با رطوبت نسبی ۷۰ درصد نگهداری شدند. جهت بهینه‌سازی داده‌ها از روش‌شناسی پاسخ سطح استفاده شد. برخی خواص مانند میزان مواد جامد محلول، افت وزن، pH آب میوه، اسیدهای قابل تیتراسیون، سفتی بافت میوه، خواص ارگانولپتیکی و ویژگی‌های رنگی میوه بررسی شدند. یافته‌ها و نتایج نشان دادند که تیمار با موسیلاژ به دانه و عصاره دارچین از افت وزن میوه، کاهش سفتی میوه و کاهش اسیدیته قابل تیتراسیون جلوگیری می‌کند. افزایش غلظت عصاره دارچین باعث کاهش تعداد کپک و مخمر در میوه می‌شود. با افزایش مدت انبارداری میوه‌ها، شاخص‌های a و b که به ترتیب نشان‌دهنده درخشندگی، محدوده رنگی (سبز- قرمز) و (آبی - زرد) هستند، کاهش یافتند. با این وجود، روند کاهش شاخص‌های رنگ در نمونه‌های حاوی ۳۵ درصد عصاره دارچین آهسته‌تر بوده و در زمان مشابه شاخص‌های رنگ این نمونه‌ها بالاتر بوده‌اند. نتایج نشان داد که استفاده از پوشش موسیلاژ به دانه همراه با عصاره دارچین موجب حفظ خواص کیفی و کاهش تخریب خواص حسی میوه خرمالو طی انبارداری شد.

۱- مقدمه

میوه‌ها و سبزیجات تازه اجزاء ضروری رژیم غذایی انسان‌ها می‌باشند و مدارک قابل توجهی از فواید سلامتی‌زایی و تغذیه‌ای مصرف آن‌ها وجود دارد. مصرف‌کنندگان انتظار دارند با مصرف سبزیجات و میوه‌جات تازه و فرایند شده علاوه بر کیفیت تغذیه‌ای و ارگانولپتیکی بالا، دوره نگهداری آن‌ها افزایش یابد. از کشت تا قفسه، هر مرحله‌ای که محصول در آن قرار می‌گیرد از لحاظ کیفیت و ایمنی اهمیت دارد. تمایل

واژه‌های کلیدی

موسیلاژ^۴ به دانه، عصاره دارچین، میوه خرمالو، روش شناسی پاسخ سطح، پوشش خوراکی

۱- دانشجوی دکتری علوم و صنایع غذایی، دانشگاه علوم پزشکی واحد آزاد اسلامی تهران

(× نویسنده مسئول: Samiradali68@gmail.com)

۲- استادیار گروه علوم و صنایع غذایی، دانشکده صنایع غذایی بهار، دانشگاه بوعلی سینا همدان (n.aghajani3862@gmail.com).

۳- استادیار گروه علوم و صنایع غذایی، دانشکده فنی و منابع طبیعی تویسرکان، دانشگاه بوعلی سینا همدان (amirdaraey@yahoo.com).