

عنوان مقاله:

تاثیر پوشش خوراکی ژل آلونته ورا بر ترکیبات زیست فعال گوجه فرنگی گیلاسی حین نگهداری در دماهای مختلف

محل انتشار:

دوماهنامه پژوهش های علوم و صنایع غذایی ایران، دوره 18، شماره 1 (سال: 1401)

تعداد صفحات اصل مقاله: 19

نویسندگان:

سمانه منجم - گروه علوم و مهندسی صنایع غذایی، دانشکده کشاورزی، دانشگاه زنجان، زنجان، ایران.

علی گنجلو - گروه علوم و مهندسی صنایع غذایی، دانشکده کشاورزی، دانشگاه زنجان، زنجان، ایران.

ماندانا بی مکر - گروه علوم و مهندسی صنایع غذایی، دانشکده کشاورزی، دانشگاه زنجان، زنجان، ایران.

خلاصه مقاله:

در این پژوهش با توجه به لزوم حفظ ویژگی های کیفی محصولات کشاورزی در مرحله پس از برداشت و افزایش زمان ماندگاری آنها تاثیر پوشش خوراکی ژل آلونته ورا (صفر، ۲۵، ۵۰، ۷۵ و ۱۰۰ درصد حجمی/حجمی) و دمای نگهداری (۵، ۱۲ و ۲۵ درجه سلسیوس) بر تغییرات برخی از ترکیبات زیست فعال گوجه فرنگی های گیلاسی حین دوره نگهداری مورد بررسی قرار گرفت. بدین منظور گوجه فرنگی های گیلاسی با غلظت های مختلف از ژل آلونته ورا به روش غوطه وری پوشش دار شدند و پس از بسته بندی به مدت ۲۴ روز در دماهای مختلف نگهداری شدند. تجزیه و تحلیل آماری نشان داد غلظت ژل آلونته ورا، دما و زمان نگهداری تاثیر معنی داری بر روند تغییرات ترکیبات زیست فعال داشتند ($p < 0.05$) هرچند این تفاوت بین سطح ۷۵ و ۱۰۰ درصد غلظت ژل آلونته ورا معنی داری نبود ($p > 0.05$).

کلمات کلیدی:

فعالیت ضدرادیکالی، ترکیبات فنولی کل، آسکوربیک اسید، گوجه فرنگی گیلاسی، آلونته ورا، لیکوپن

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1465275>

