

## عنوان مقاله:

بررسی تغییرات خواص کیفی سیب زرد (Golden Delicious) دماوند طی شرایط مختلف انبارداری

## محل انتشار:

هفتمین کنگره ملی مهندسی ماشین های کشاورزی و مکانیزاسیون (سال: 1391)

تعداد صفحات اصل مقاله: 8

## نویسندگان:

محمد هادی موحدنژاد - دانش آموزته دانشگاه تربیت مدرس و عضو هیات علمی دانشگاه صنعتی شاهرود

محمد هادی خوش تقاضا - دانشیار گروه مکانیک ماشین های کشاورزی دانشکده کشاورزی دانشگاه تربیت

سعید مینایی - دانشیار گروه مکانیک ماشین های کشاورزی دانشکده کشاورزی دانشگاه تربیت

محمد جلال الدین ظهوریان مهر - دانشیار گروه رنگ رزین و پوششهای سطح پژوهشکده فرایند پژوهشگاه پلیمر و

## خلاصه مقاله:

یکی از مسائل مهم کشاورزی بحث چگونگی انبارداری محصولات کشاورزی به منظور کاهش ضایعات می باشد. سیب یکی از محصولات مهم باغی ایران است. در این تحقیق و در طی مدت 5 ماه انبارداری، سیب زرد دماوند در دو وضعیت سردخانه ای ( با دمای 2 درجه سانتیگراد و رطوبت نسبی 95%) و محیطی ( با دمای میانگین 20 درجه سانتیگراد و رطوبت نسبی 45%) در دانشگاه تربیت مدرس در سال 1390 مورد آزمایش قرار گرفت. خواص کیفی اندازه گیری شده شامل شدت رنگ ( ضرایب L و a و b)، بریکس (میزان مواد جامد محلول) و pH و چگالی می باشد. طبق نتایج بدست آمده در سرد خانه، تاثیر گذشت زمان بر شدت روشنایی، شدت زردی و میزان بریکس ثابت بوده و pH شدت قرمزی روندی صعودی دارند. در شرایط محیطی نیز گذشت زمان بر شدت قرمزی و pH تاثیر صعودی و شدت روشنایی روندی نزولی داشته است. در مقابل شدت زردی و میزان بریکس تا ماه سوم روندی صعودی و سپس تا پایان انبارداری روندی نزولی داشت. بهترین زمان برای نگهداری در محیطی و سردخانه ای سه ماه توصیه می شود.

## کلمات کلیدی:

سیب دماوند، خواص کیفی، شدت رنگ، Ph، بریکس، انبارداری

## لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/181027>

