

عنوان مقاله:

بررسی اثرات افزودن اسانس ریحان سبز (*Ocimum basilicum* L.) بر روی خصوصیات فیزیکوشیمیایی برش های تازه بادمجان

محل انتشار:

هفتمین همایش سراسری کشاورزی و منابع طبیعی پایدار (سال: 1396)

تعداد صفحات اصل مقاله: 8

نویسندگان:

مایدیه السادات سیدنوری - دانشجوی کارشناسی ارشد، مهندسی کشاورزی، علوم و صنایع غذایی، دانشگاه آزاد اسلامی، واحد آیت الله
آملی، آمل، ایران

پیمان آریایی - استاد یار گروه علوم و صنایع غذایی، دانشگاه آزاد اسلامی واحد آیت الله آملی، آمل، ایران

یحیی مقصودلو - دانشیار گروه علوم و صنایع غذایی، دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی گرگان

خلاصه مقاله:

تمایل به استفاده از پوشش ها و فیلم های خوراکی به دلیل دارا بودن مواد طبیعی و عدم ایجاد آلودگی های زیست محیطی در حال افزایش می باشد. گیاهان دارویی و معطر یکی از منابع مهم روغن های فرار بوده که به دلیل فعالیت بیولوژیکی و کاربرد آن ها در صنایع غذایی از اهمیت خاصی برخوردار می باشند. در این بررسی، با استفاده از پوشش کیتوزان و اسانس گیاه ریحان ماندگاری میوه بادمجان در مدت 16 روز نگهداری، در دمای 4 درجه سانتی گراد ارزیابی شد. محلول پوششی کیتوزان در سطح 0/5 درصد با اسانس ریحان در غلظت های 0/5، 1 و 1/5 درصد تهیه شدند و یک گروه به عنوان شاهد (بدون پوشش) در نظر گرفته شد. در فواصل زمانی معین جهت انجام آزمون های pH، اسیدیته و افت وزن در بادمجان، ارزیابی شدند و کلیه آزمون ها در سه تکرار انجام شد. نتایج آزمون های پوشش دهی بادمجان نشان داد که روند افزایشی pH در تیمارهای حاوی اسانس کم تر از نمونه شاهد بود همچنین روند کاهش اسیدیته در شاهد بیشتر از تیمارهای حاوی اسانس بود (P0/05) و در ارزیابی آزمون افت وزن نتایج نشان داد که تیمارهای حاوی اسانس ریحان کم ترین درصد افت وزن را نسبت به نمونه شاهد داشتند (P0/05) و به طور کلی با توجه به نتایج، تیمار حاوی 0/5 درصد کیتوزان با 1 درصد اسانس بهترین عملکرد را دارا بوده است.

کلمات کلیدی:

بادمجان، اسانس ریحان، پوشش کیتوزان، ماندگاری

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/807927>

