

بررسی اثرات درجه حرارت و رطوبت نسبی محیط انبار بر روی شاخه‌های کیفی پسته در طول دوره انبارداری  
علیرضا بصیری<sup>۱</sup>، بهزاد واعظ لیواری<sup>۲</sup>، احمد کلباسی اشتیری<sup>۲</sup>، حسن لامع<sup>۳</sup> و حمید توکلی پور<sup>۳</sup>

۱- پژوهشکده کشاورزی، سازمان پژوهش‌های علمی و صنعتی ایران

۲- گروه علوم و صنایع غذایی، دانشکده کشاورزی، دانشگاه تهران

۳- گروه علوم و صنایع غذایی، دانشگاه آزاد اسلامی، واحد علوم و تحقیقات تهران

در این تحقیق اثرات درجه حرارت و رطوبت نسبی محیط انبار بر روی شاخصهای کیفی پسته شامل پروتئین، چربی، اندیس اسیدی و اندیس پراکسید و اندیس یدی در طول دوره انبارداری بصورت آزمایش فاکتوریل ۴×۴ و در قالب طرح کاملاً تصادفی و در چهار تکرار مورد بررسی قرار گرفتند.

شرایط محیط انبار در درجه حرارت‌های ۵، ۱۵، ۲۵ و ۳۵ درجه سانتیگراد و رطوبتهای نسبی ۱۱، ۳۳، ۶۵ و ۸۵ درصد شبیه‌سازی گردید.

در ابتدای آزمایشات شاخصهای کیفی محصول تعیین و سپس در فواصل زمانی ۱۵ روزه تغییرات آنان سنجیده و ثبت گردید.

داده‌های بدست آمده طبق مدل آماری مذکور آنالیز و شرایط بهینه جهت انبارداری پسته تعیین گردید.

تغییرات شاخصهای کیفی پسته در شرایط تحت بررسی و در طول دوره انبارداری در قالب منحنی‌های شدت تغییرات این شاخصها ارائه می‌شوند.