

تأثیر عسل به عنوان پوشش خوراکی در افزایش عمر انباری توت فرنگی

بهرام عابدی، مجید راحمی

به ترتیب عضو هیئت علمی دانشگاه فردوسی مشهد و استاد بخش علوم باغبانی دانشگاه شیراز

توت فرنگی یکی از محصولات با فساد پذیری بالا و عمر انباری کوتاه است. تقاضای زیاد جهانی و افزایش مصرف این محصول سبب افزایش تحقیقات بر روی پوشش های خوراکی جهت بهبود عمر انباری و جلوگیری از پوسیدگی این محصول شده است. بهره گیری از عسل بر روی خوراکی ها از گذشته دور بدلیل خاصیت ضد باکتریایی آن وجود داشته است. وجود موادی مثل پراکسید هیدروژن و گلوکز اکسیداز و مواد ناشناخته دیگر باعث تاثیر خواص ضد باکتریایی و قارچی آن میشود. در این تحقیق از عسل بعنوان پوشش خوراکی جهت جلوگیری از پوسیدگی و افزایش عمر انباری میوه توت فرنگی استفاده شده است. توت فرنگی در عسل با غلظت های صد در صد و هفتاد پنج درصد و پنجاه درصد پوشش داده شده و با تیمار شاهد (بدون پوشش عسل) از لحاظ مقدار پوسیدگی در زمان های مختلف مورد مقایسه قرار گرفت. این تحقیق نشان داد که توت فرنگی های تیمار شده با عسل خالص به مدت زمان پس از سه روز پوسیدگی در آن ها مشاهده نشد و پس از یک هفته نیز میزان پوسیدگی بمقدار معنی داری از شاهد و دیگر تیمارهای عسل کمتر بود. بنابراین این از پوشش عسل به عنوان یک پوشش خوراکی جهت جلوگیری از پوسیدگی و افزایش عمر انباری در انبارهای معمولی و بازار مصرف میتوان استفاده کرد.