

بررسی اثرات فرآیند و بسته‌بندی بر روی خواص کیفی و ماندگاری کشمش سبز منطقه کاشمر

نپتون بیدلی - مژگان یوسفلی

عضو هیئت علمی مرکز تحقیقات کشاورزی و منابع طبیعی خراسان

این پژوهش به منظور ارزیابی خواص کیفی ارقام انگور عسکری و پیکانی مورد استفاده در تهیه کشمش در منطقه کاشمر و بررسی اثرات فرآیند و بسته‌بندی بر روی خواص کیفی و ماندگاری کشمش انجام گرفت. آزمون‌های شیمیایی انجام شده بر روی انگور شامل pH، بریکس، اسیدیته، درصد قند، شاخص رسیدگی، درصد رطوبت و آزمونهای کمی شامل وزن خوشه، وزن جبه، اندازه جبه (قطر طولی و عرضی جبه) می‌باشند. ابتدا انگورها با چهار پیش فرآیند (سنتی، بلانچ، گوگردی، صنعتی، بلانچ) خشک نموده سپس کشمشهای تولیدی با استفاده از فیلم پلی‌آمید به دو روش (معمولی - خلاء) بسته‌بندی و در دمای ۲۰

چهارمین کنگره علوم باغبانی ایران، آبان ماه ۱۳۸۴ / ۲۲۹

و ۴۰ درجه سانتیگراد به مدتهای ۳۰، ۶۰، ۱۲۰ و ۱۵۰ روز نگهداری گردیدند. در پایان زمان نگهداری نمونه‌ها با استفاده از استانداردهای درجه‌بندی کشمش سبز، امتیازبندی شده و مورد ارزیابی قرار گرفتند. نتایج این بررسی نشان داد که شاخص طعم کشمش رقم عسکری از رقم پیکانی امتیاز بالاتری داشت. در انگور عسکری و پیکانی بیشترین راندمان و حداقل ضایعات مربوط به روش صنعتی - بلانچ بود و در نهایت بیشترین امتیاز مربوط به کشمش رقم پیکانی، فرآیند شده به روش صنعتی - بلانچ، بسته‌بندی شده با خلاء و نگهداری شده و در ۲۰ درجه سانتیگراد بود.

واژه‌های کلیدی: کشمش سبز، فرآیند، بسته‌بندی، ماندگاری و خواص کیفی