

بررسی روشهای مختلف خشک کردن برای بهبود کیفیت میوه زرشک

نپتون بیدلی

عضو هیئت علمی مرکز تحقیقات کشاورزی و منابع طبیعی خراسان

چکیده در یک تحقیق آزمایشگاهی به منظور مطالعه تأثیر روشهای مختلف فرآوری و بسته‌بندی محصول زرشک و همچنین بررسی تأثیر مدت زمان نگهداری بر روی کیفیت این محصول، ابتدا میوه زرشک وارسته *berberis vulgaris* از چهار منطقه عمده تولید در خراسان شامل: قائن، بیرجند، فردوس و گناباد برداشت سپس صفات بریکس، pH، رنگ و رطوبت اندازه‌گیری شد. بررسی آماری نتایج نشان داد که محصول این مناطق از نظر صفات مورد بررسی دارای اختلاف معنی‌دار در سطح ۵٪ با یکدیگر می‌باشند. از مقایسه میانگین‌ها در چهار منطقه چنین نتیجه‌گیری شد که زرشک منطقه قائن دارای بریکس و رنگ بیشتری نسبت به سه نمونه دیگر است. بنابراین از زرشک قائن نمونه‌برداری گردیده و نمونه‌ها بشرح زیر مورد فرآوری قرار گرفتند: خشک کردن در آفتاب (SD)، آنزیم بری (غوطه‌ور ساختن در آب ۸۵ درجه سانتیگراد بمدت ۳۰ ثانیه) + خشک کردن در آفتاب (B.SD)، خشک کردن در سایه (SH)، آنزیم بری + خشک کردن در سایه (B.SH) خشک کردن در خشک کن ۶۰ درجه سانتیگراد (D)، آنزیم بری + خشک کن (B.D) سپس روشهای فوق مورد مقایسه آماری قرار گرفته و نتیجه‌گیری شد که بهترین شیوه خشک کردن زرشک انجام فرآیند آنزیم بری و سپس خشک کردن در خشک کن کابینی در دمای ۶۰ درجه سانتیگراد می‌باشد.

واژه‌های کلیدی: زرشک، فرآوری، بسته‌بندی، نگهداری