

بررسی اثر بسته‌بندی تحت اتمسفر اصلاح شده بر خصوصیات کیفی و زمان ماندگاری میوه انار

لشکری، الهام^۱، زهرا امام جمعه^۲، یونس مستوفی^۳، سید محمد علی ابراهیم زاده موسوی^۴، ذبیح الله زمانی^۲

۱- دانشجوی کارشناسی ارشد گروه علوم و مهندسی صنایع غذایی دانشگاه تهران

۲- استادیار گروه علوم و مهندسی صنایع غذایی دانشگاه تهران.

۳- استادیار گروه علوم باغبانی دانشگاه تهران.

۴- دانشیار گروه علوم باغبانی دانشگاه تهران

چکیده: در کشور ما سالانه ۶۰۰-۵۰۰ هزار تن انار تولید می‌شود که تنها قسمت کوچکی از تولیدات داخلی به خارج صادر می‌شود. به دلیل نبود یک سیستم بسته‌بندی مناسب عمر انبارداری و ماندگاری میوه‌های صادراتی ایران کوتاه بوده و امکان صدور به بازارهای دور دست تر نمی‌باشد، در حالیکه عمده تقاضا برای انار مربوط به کشورهای خاور دور (به‌خصوص ژاپن) و کشورهای اروپایی می‌باشد. در این پژوهش از تکنولوژی بسته‌بندی تحت اتمسفر اصلاح شده جهت بهبود خصوصیات کیفی میوه انار استفاده گردید. به این منظور میوه انار از باغ ایستگاه تحقیقاتی ساوه تهیه و به پایلوت بسته‌بندی گروه علوم و صنایع غذایی دانشگاه تهران منتقل گردید. میوه‌ها تحت یک سطح تیمار دمایی قبل از بسته‌بندی، دو نوع ماده بسته‌بندی و دو سطح مخلوط گازی بسته‌بندی شده همراه با تیمار شاهد (فاقد بسته‌بندی در جعبه‌های

جویی) در سردخانه‌های ۲ و ۶ درجه سانتیگراد و رطوبت نسبی ۹۵٪ به مدت ۱۳۰ روز نگهداری شدند. آزمایش‌های کیفی میوه‌ها در فواصل زمانی ۲۰ روز شامل افت وزنی، تعیین رطوبت و غلظت گازها، سنجش رنگ آب انار، pH، اسیدیته، میزان مواد جامد، سفتی و شمارش کپک و مخمر نمونه پوسته انار و در سه تکرار انجام شد. نتایج با استفاده از طرح آماری فاکتوریل در قالب بلوک کامل تصادفی مورد ارزیابی آماری قرار گرفت. تجزیه و تحلیل داده‌ها نشان داد که درصد افت وزن در میوه بسته‌بندی شده تحت اتمسفر اصلاح شده، بطور معنی داری از میوه‌های فاقد بسته‌بندی کمتر بود و خصوصیات کیفی میوه بهتر حفظ شده بود.