



پایان‌نامه‌ی کارشناسی ارشد: حسین علیخانی، ۱۳۹۵

ارزیابی خصوصیات فیلم خوراکی تولید شده از کتیرای غنی شده با اسانس و عصاره آویشن شیرازی و تاثیر آن در ماندگاری گلابی

هدف از انجام این تحقیق استفاده از صمغ کتیرا به همراه اسانس و عصاره آویشن به عنوان پوشش خوراکی و بررسی تاثیر آن بر روی خصوصیات فیزیکوشیمیایی و ماندگاری گلابی است. به این منظور محلول پوششی با غلظت 2% کتیرا تهیه گردید. برای تهیه تیمارهای محتوی غلظت های (1%، 2%، 3% اسانس آویشن، با استفاده از دستگاه کلونجر استحصال شد و همچنین برای تهیه غلظت های (1%، 2%، 3% عصاره آبی، در شرایط فراصوت انجام گردید. گلیسرول به عنوان پلاستی سایزر و کلرید کلسیم به میزان 1% درصد (به منظور استحکام بافت گلابی) به محلول اضافه شد؛ نهایتاً گلابی ها به مدت 5 دقیقه به روش غوطه وری پوشش داده شده و به مدت 14 روز نگهداری شدند و در فواصل زمانی 0، 7 و 14 روز تحت آزمونهای مکانیکی، رنگ سنجی، اسیدیته، pH و افت وزن قرار گرفتند؛ نتایج نشان داد که، گلابی های پوشش داده شده با اسانس در طول دوره نگهداری 14 روزه، نسبت به گلابی های پوشش دار شده با عصاره و بدون پوشش، درصد افت وزن و PH کاهش نشان دادند، اسیدیته و سفتی بافت افزایش نشان دادند. E? در طی دوره نگهداری افزایش داشت و همچنین پوشش خوراکی باعث کاهش میزان کپک زدگی و بهبود خواص حسی در طول دوره نگهداری شد.

کلیدواژه‌ها: گلابی، آویشن، کتیرا، پوشش دهی

شماره‌ی پایان‌نامه: ۱۲۷۵۰۴۰۲۹۴۲۰۰۹

تاریخ دفاع: ۱۳۹۵/۰۷/۱۴

رشته‌ی تحصیلی: مهندسی کشاورزی - علوم و صنایع غذایی

دانشکده: کشاورزی و دامپزشکی

استادان راهنما: دکتر سیدهاشم اخلاقی فیض آباد و دکتر مسعود شفاف زنونزبان

M.A. Thesis:

Evaluation of properties of tragacanth edible film enriched with essential oils and extracts of Zataria multiflora and lasting impact on Pear shelf life

The aim of this study was to use the Gum-Gum with the extract, thyme essential oil as edible coating and its effect on the physicochemical properties and shelf life is sweet. For this purpose, a coating solution with a concentration of 2% tragacanth Grdyd.bray prepared to provide treatments containing concentrations (1%, 2%, 3%) Thyme essential oil, was



extracted using Clevenger apparatus and also to prepare concentrations (1%, 2 %, 3%) aqueous extract, in terms of ultrasound as a plasticizer Vklryd Grdyd.glysrvi calcium 1% (in order to strengthen pear tissue) was added to the solution, then dipped pears covered for 5 minutes. and were stored for 14 days at intervals of 0, 7 and 14 days under mechanical testing, colorimetry, acidity, pH and weight loss were the results showed that the pears are coated with oil during storage 14 days, compared to sweet coated and uncoated extract, weight loss and decreased PH, acidity and firmness increased. ?E increased during storage as well as edible coating reduces the amount of mold and improve the sensory properties during storage.