



پایان‌نامه‌ی کارشناسی ارشد: محسن رجبی، ۱۳۹۵

تأثیر پوشش دهی با صمغ کتیرای حاوی ترنجبین و اسانس پونه‌ی کوهی بر خواص حسی و زمان ماندگاری مغز پسته

پسته یکی از مهمترین اقلام صادراتی کشور است. این مهم لزوم انجام پژوهش‌های متعدد در زمینه بهبود عوامل مؤثر بر کیفیت و ماندگاری بیشتر پسته را یادآوری می‌کند. در این پژوهش به منظور افزایش ماندگاری مغز پسته، اثر پوشش خوراکی کتیرا به همراه غلظت‌های مختلف اسانس پونه کوهی و ترنجبین مورد بررسی قرار گرفت. تیمارهای تهیه شده پس از آماده‌سازی در کیسه‌های پلی اتیلنی بسته بندی و در دمای محیط به مدت سه ماه نگهداری شد. نمونه برداری هر یک ماه انجام یافت و آزمون‌های شیمیایی، میکروبی و چشایی بر روی همه‌ی تیمارها انجام گرفت. داده‌های حاصل در قالب طرح کامل تصادفی و آزمون فاکتوریل و در سطح آماری 5% مورد تجزیه و تحلیل قرار گرفت و جهت مقایسه‌ی میانگین نتایج از آزمون دانکن استفاده شد. نتایج نشان داد که به طور کلی با افزایش غلظت پونه کوهی و ترنجبین، اسیدیته و پراکسید کاهش یافت اما تأثیر معنی‌داری بر اندیس تیوباریتوریک نداشت. نتایج مربوط به تجزیه واریانس شمارش کپک و مخمر تیمارهای پژوهش نشان داد که غلظت‌های مختلف اسانس پونه کوهی و ترنجبین و همچنین اثر متقابل آنها در طول زمان نگهداری، در سطح آماری یک درصد، تأثیر معنی‌داری بر روی رشد کپک و مخمر داشت. به گونه‌ای که با افزایش غلظت، اثر ممانعت‌کنندگی افزایش یافت. همچنین با افزایش غلظت اسانس، مطلوبیت طعم و پذیرش کلی نمونه‌ها کاهش یافت. به گونه‌ای که در غلظت 500 پی‌پی‌ام پونه کوهی و ترنجبین بالاترین امتیاز مطلوبیت طعم و غلظت 2000 پی‌پی‌ام کمترین امتیاز مطلوبیت طعم را بخود اختصاص داد.

کلیدواژه‌ها: پسته، پوشش خوراکی، کتیرا، پونه کوهی، ترنجبین

شماره‌ی پایان‌نامه: ۱۲۷۵۰۴۰۲۹۴۲۰۱۱

تاریخ دفاع: ۱۳۹۵/۱۱/۲۵

رشته‌ی تحصیلی: مهندسی کشاورزی - علوم و صنایع غذایی

دانشکده: کشاورزی و دامپزشکی

استاد راهنما: مهندس سیدحسین استیری

استاد مشاور: پروین شرایعی

M.A. Thesis:

The effect of coating by tragacanth Gum with manna and oregano essential oil on the organoleptic characteristics and shelf life of pistachio kernel



Pistachio is one of the most important export items of the country. This is necessary to carry out numerous studies on the factors affecting quality and more durable pistachio recalls. In this study, in order to increase the durability of the kernel, the effect of edible coatings with different concentrations of the essential oil of oregano and the Manna Gum was investigated. The treatment after preparation packed in polyethylene bags were stored at ambient temperature for three months. Sampling was done each month and test chemical, biological and taste on all treatments carried out. The data in a completely randomized design and factorial test at 5% statistical level was analyzed and results of Duncan test was used to compare the averages. The results showed that with increasing concentration of oregano and manna, acidity and peroxide was reduced, but no significant effect on thiobarbitoric index. Results of analysis of variance mold and yeast count showed that the concentration of different treatments and manna Oregano essential oil as well as their interactions during storage, the statistical level of one percent, a significant effect on the growth of mold and yeast. So that the concentration of 500 ppm oregano and manna highest concentration of 2000 ppm rated the desirability of taste and flavor became the lowest rated utility.