

از اساس آمار سازمان خواربار و کشاورزی ملل متحد فاتو ایران بزرگترین کشور تولید کننده پسته در جهان می باشد و این محصول پس از فرش دومین کالای صادراتی غیر نفتی کشورمان را تشکیل می دهد. تا حاضر پسته یکی از محبوب ترین آجیل ها در بین مردم کشورهای مختلف الیته با ارزش تقدیم ای خالی است. در این تحقیق پسته خام خشک وارته اوحدی انتخاب گردید و از تکنیک ماندگاری به روش آزمایش (ASLT)-برای نگهداری نمونه ها استفاده شد. اندیس پراکسیسید (PV)، اسیدهای چرب آزاد (FFA)، زمان القاء (IT)، سختی بافت، درصد رطوبت، اوتراکتیونه، درضله کپک و آفت زدگی، آب پیشی خسی پسته شامل طعم، بافت و پذیرش کلی صفات مواد پرسن در قالب طرح آماری اسپلیت بللی پلاس بودند که پلاس اصلی دما در چهار سطح ۵، ۲۵، ۴۰ و ۴۵ درجه سانتی گراد و پلات فرعی نگهداری درصد اکسیژن در سه سطح ۸، ۲۱ و کمتر از ۲ درصد اکسیژن (O₂) و زمان نگهداری در پنج سطح پیشنهادی (۱۲ و ۱۶ هفته) بود. نتایج نشان داد که کیفیت پسته خام خشک وارته اوحدی در طول زمان نگهداری چندین روزه پراکسیسید، اسیدهای چرب آزاد، درصد رطوبت، اوتراکتیونه، درضله کپک و آفت زدگی های پیشی خسی (طعم، بافت و پذیرش کلی) بر اساس استانداردهای موجود مناسب بوده است. اصولاً این وارته از تکلیت ماندگاری خوبی در حالت آب تک لایه (M) برخوردار می باشد. ضمناً نتایج این تحقیق نشان داد که پیشنهادی همبستگی خوبی با نتایج پذیرش کلی و طعم پسته به روش خسی داشته است. از این روش دستگاهی همبستگی خوبی با نتایج پذیرش کلی و طعم پسته به روش خسی داشته است. این نتایج به ترتیب برای گلظت های ۲۱، ۲۱، ۸ و کمتر از ۲ درصد اکسیژن به ترتیب ۱۱/۰۱، ۳/۷۸ و ۹/۱۵ کیلو کالری بر مول محاسبه گردید. بر اساس مدل های استخراجی بیشترین زمان ماندگاری کلی پاکی ها به مدت ۲۸۴ روز تعیین گردید و رگرسیون خطی تابع درجه دوم بهترین برآشن R² بیشتر از ۹۸ درصد را در تمامی سطوح مختلف ۸، ۲۱ و کمتر از ۲ درصد اکسیژن برای پسته خام خشک داشته است.

واژه های کلیدی : پسته ، زمان القاء ، اسید های چرب آزاد ، سختی بافت ، انرژی اکتیواسیون ، زمان ماندگاری ، ارزیابی خسی ،