

صادقي، كيانوش. [و ديگران ...]

دانش كشاورزي، دوره : ۱۱، شماره : ۲، ۱۳۸۰، ص. ۱ تا ۶

<http://database.irandoc.ac.ir>

توت فرنگي از نظر توليد ميوه در ايران گياهي نسبتا جديد است. اين ميوه در نواحي سردسير كشور به ويژه كردستان از جايگاه ويژه اي برخوردار است به طوري كه در سال ۱۳۷۵ از كل ميزان توليد توت فرنگي (۱۷۰۹۵ تن)، ۱۶۰۰۰ تن در كردستان و ۱۸ تن در خراسان توليد گرديده است. متاسفانه به دليل حساسيت و آسيب پذيري بافت توت فرنگي، اين ميوه به مدت طولاني قابل نگهداري نمي باشد. لذا توليد فرآورده هاي مختلف از آن با قابليت نگهداري بيشتري ضروري به نظر مي رسد. از جمله اين فرآورده ها مي توان به عصاره، كنسانتره، پودر، مربا، زله و ... اشاره كرد. يكي از شاخص هايي كه در ارزيابي يك فرآورده از اهميت ويژه اي برخوردار است رنگ آن مي باشد. كنسانتره توت فرنگي نيز از اين ويژگي مستثني نيست. در اين پژوهش اثر عوامل گوناگون نظير pH (در ۴ سطح ۲/۵، ۳/۲۵، ۳، ۲/۷۵)، SO₂ (در سه سطح صفر، ۲۰ و ۴۰ ميلي گرم در ۴۰۰ ميلي ليتر) و SnCl₂.2H₂O (در دو سطح صفر و ۰/۲ درصد) بر پايداري رنگ توت فرنگي در طي توليد كنسانتره مورد ارزيابي قرار گرفت و مشخص شد كه pH=3 بهترين اثر را بر پايداري آنتوسيانين و اسيد آسكوربيك داشته و اسيديته بهتري در كنسانتره ايجاد نموده است. SO₂ نيز در سطح ۴۰ ميلي گرم در ۴۰۰ ميلي ليتر بهترين اثر را بر پايداري آنتوسيانين و اسيد آسكوربيك نشان داده است و اسيديته بالاتري نسبت به سطوح ديگر SO₂ ايجاد نموده است. 2H₂OSnCl₂ نيز در سطح ۰/۲ درصد نتايجي مشابه SO₂ داشته است.

توت فرنگي / كنسانتره / رنگ / پايداري رنگ / آنتوسيانين / ويتامين سي / توليد

Strawberry / Concentrate / Color / color stability / Anthocyanine / Vitamine c / Production

Serial no: 00620176 == Call No. : 62436