

تأثیر نوع بسته بندی بر خواص کیفی پسته در طول نگهداری

سیامک یحیوی

اصغر خسروشاهی اصل

چکیده

هدف از این تحقیق بررسی اثرات بسته بندی پسته بر میزان آلودگی و جلوگیری از انتشار قارچ آفلاتوکسین و ثبات خواص کیفی پسته در مدت نگهداری است. در این تحقیق آزمون های رطوبت، پراکسید، خصوصیات ارگانولپتیک و آفلاتوکسین پسته در 4 سطح بسته بندی (پلی پروپیلن، متالایزر، قوطی فلزی و بدون بسته بندی) و در 5 سطح از نظر مدت نگهداری 1، 30، 60، 90 و 120 روز در دمای محیط انجام گرفت و پس از جمع آوری داده ها با استفاده از نرم افزار آماری SAS به تعیین رابطه معنی دار بین متغیرها پرداخته شد. نتایج حاصل از آنالیز داده ها در این تحقیق نشان داد که نوع بسته بندی و پایین بودن رطوبت فرآورده تولیدی در هر چه بهتر بودن کیفیت محصول در طول دوره نگهداری محصول موثر می باشد. همچنین بسته بندی و نوع بسته بندی باعث ثابت ماندن و عدم انتشار آفلاتوکسین در طول مدت نگه داری می گردد. با توجه به نتایج حاصله چنین بنظر می رسد که بسته بندی قوطیهای فلزی نسبت به سایر انواع بسته بندیها، در ثبات خصوصیات کیفی پسته در مدت زمان نگهداری، نقش مهمی دارد. همچنین نتایج حاصل از این تحقیق حاکی از معنی دار بودن تأثیر بسته بندی و نوع بسته بندی بر خواص کیفی پسته در طول نگهداری می باشد.

کلمات کلیدی: پسته، آفلاتوکسین، پراکسید، بسته بندی.