

## مطالعه خواص حرارتی، پایداری، خصوصیات بافتی و ساختار میکروسکوپی انجیر نیمه مرطوب

---

خانم دکتر فوژان بدیعی، عضو هیات علمی بخش تحقیقات صنایع غذایی موسسه تحقیقات فنی و مهندسی کشاورزی، طی پژوهشی به مطالعه خواص حرارتی، پایداری، خصوصیات بافتی و ساختار میکروسکوپی انجیر نیمه مرطوب پرداختند.

انجیر میوه ای مغذی و سالم با محتوای کربوهیدراتی بالا است و بنابراین به عنوان یک منبع انرژی محسوب می شود. یکی از فراورده های این محصول، انجیر پرسی (نیمه مرطوب) می باشد که با خیساندن انجیر خشک و سپس مشروط کردن آن به دست می آید. یکی از مشکلات در فرآیند این محصول تغییر رنگ سریع پس از تولید می باشد که این مسأله باعث ضایع شدن محصول و کاهش بازار پسندی آن می شود. نتایج این پژوهش نشان داد استفاده از پلاستی سایزرهای شربت گلوکز، شربت ساکارز و گلیسرول و پوشش دهی انجیر با این ترکیبات، روشی مناسب، ارزان و قابل دسترس برای جلوگیری از قهوه ای شدگی و تغییر رنگ نامطلوب انجیر نیمه مرطوب در مدت نگهداری می باشد. از طرفی، نگهداری انجیر در دمای مناسب و حفظ دمای مطلوب در تمام مدت نگهداری نیز عاملی بسیار مهم در کاهش میزان تغییر رنگ و قهوه ای شدن انجیر است.