

اجرای پروژه تحقیقاتی مشترک با دانشگاه زنجان تحت عنوان " اثر پوشش فعال ضد میکروبی آلژینات-روغن نارگیل حاوی اسانس هل و دارچین بر ماندگاری و کاهش ضایعات خرمای مضافتی "

آقای دکتر ابوالفضل گلشن تفتی از بخش تحقیقات مهندسی صنایع غذایی و فناوری های پس از برداشت مؤسسه تحقیقات فنی و مهندسی کشاورزی و آقای دکتر محسن زندی از گروه علوم و صنایع غذایی دانشگاه زنجان، طی پژوهشی، به بررسی امکان تولید پوشش فعال ضد میکروبی برای کاهش آلودگی-ها و افزایش زمان ماندگاری رطب مضافتی پرداختند.

رطب مضافتی از مهم ترین ارقام تجاری خرما در کشور است. یکی از مسائل مهم در زنجیره تولید خرمای مضافتی، وجود گرد و خاک و ذرات ریز روی میوه است که امکان تولید محصول بهداشتی و صادرات آن را تحت تأثیر قرار داده است. استفاده از پوشش های ضد میکروبی می تواند در حفظ کیفیت و به تأخیر انداختن فساد میکروبی و شیمیایی در رطب مضافتی مؤثر باشد. در این پژوهش، استفاده از پوشش های فعال ضد میکروبی حاوی اسانس های طبیعی به منظور کاهش آلودگی ها و سرعت تغییرات کیفی، طی نگهداری رطب مضافتی مورد بررسی قرار گرفت.



شکل ۱- وجود ذرات ریز و گرد و خاک در سطح رطب مضافتی



شکل ۲- رطب مضافتی تیمار شده با پوشش ضد میکروبی حاوی اسانس دارچین-ناتامایسین