

تأثیر شرایط محیطی بر کیفیت عسل و اهمیت بسته بندی مناسب بر ماندگاری مواد غذایی و دارویی

The effect of environmental conditions on honey quality and the importance of proper packaging on food and drug shelf life



امیر رضا حمیدیان شیرازی^۱، مریم حمیدیان شیرازی^{۲*}، علی داد بوستانی^۳

^۱ باشگاه پژوهشگران جوان و نخبگان واحد بیضا، دانشگاه آزاد اسلامی، بیضا، ایران
^۲ کمیته تحقیقات دانشجویی، دانشگاه علوم پزشکی شیراز، شیراز، ایران
^۳ بخش تحقیقات علوم دامی، مرکز تحقیقات و آموزش کشاورزی و منابع طبیعی استان فارس، سازمان تحقیقات، آموزش و ترویج کشاورزی، شیراز، ایران
Email: hamidianshiraziamir@gmail.com
Email: mhamidian@sums.ac.ir
Mob.09173394573



بیان مسأله:

با توجه به وجود ترکیبات متنوع در عسل از جمله کربو هیدرات و اسید آمینه و املاح و ویتامین و آب در عسل در صورت نگهداری و ذخیره در شرایط مناسب میتوان ماندگاری عسل را افزایش داد

نتیجه گیری

نتایج نشان میدهد مقدار اسیدیته کل ۴۰٪ و نیز افزایش می یابد که نشان از تجزیه فروکتوز در نمونه ها است در میزان رطوبت و pH با توجه به بسته بندی و غیر قابل نفوذ بودن عسل حاصل نشد و در شمارش میکروبی تغییر معنی داری در نمونه ها دیده نشد



هدف پژوهش:

در صورت بسته بندی مناسب نتایج تقریباً مشابهی را در شرایط مختلف می توان دست یافت و در صورت عدم بسته بندی بسیاری از فاکتورها از جمله رطوبت اسیدیته دچار تغییرات قابل توجهی می گردد و از کیفیت عسل و خواص تغذیه ای و دارویی آن کاسته خواهد شد



منابع:

1-Chen lanzhen. Xiaofeng xue.zhihua ye.jinghui zhou.fang chen.jing zhao.(2011)determination of Chinese honey aducated with high fructose corn syrpp by near infrared spectroscopy.food chemistiry128(110-1114)
2-odeh ima.saleh ab-lafi.hasan dewik.(2007)food chemistry

روش و چگونگی انجام پژوهش:

در یک تحقیق جهت بررسی شرایط محیطی بر روی یک نمونه عسل تک گله را در سه شرایط متعارف نگهداری شامل ۱ دمای ۴ درجه ۲ دمای ۲۰-۳۷ ۳ دمای انبار ۱۵-۲۲ در انتهای سال خصوصیات کنترل کیفی سه نمونه بررسی و میزان hmf و اسیدیته رنگ دیاستاز و pH بررسی گردید