

## تأثیر پوشش خوراکی کیتوزان بر کیفیت و افزایش عمر پس از برداشت خیار رقم "زمرد"

مهدی قاسمی تولائی<sup>۱</sup>، علی اکبر رامین<sup>۲\*</sup> و فریبا امینی<sup>۳</sup>

(تاریخ دریافت: ۱۳۹۲/۲/۳۱؛ تاریخ پذیرش: ۱۳۹۲/۶/۱۸)

### چکیده

کیتوزان ماده غیر سمی، زیست تجزیه پذیر و زیست سازگار است که می توان از آن به عنوان پوشش خوراکی در حفظ کیفیت و افزایش عمر پس از برداشت میوه ها و سبزیجات استفاده نمود. در این تحقیق تأثیر کیتوزان با غلظت های ۰، ۵/۰، ۱ و ۲ درصد بر افزایش عمر انباری خیار رقم زمرد مورد بررسی قرار گرفت. میوه ها پس از تیمار با کیتوزان و نگهداری در انکوباتور با دمای ۱۲°C و رطوبت نسبی ۹۰٪، در فواصل زمانی ۵ روز یکبار از انکوباتور خارج و از نظر شاخص هایی نظیر سفتی بافت، درصد کاهش وزن، ویتامین ث، اسیدپتیک قابل تیتراسیون، مواد جامد محلول و محتوی کلروفیل مورد ارزیابی قرار گرفتند. آزمایش به صورت طرح پایه کاملاً تصادفی در قالب طرح کرت های خرد شده در زمان در ۳ تکرار انجام شد. نتایج آزمایش نشان داد که پوشش کیتوزان، جز در مورد اسیدپتیک قابل تیتراسیون، اثر معنی داری روی سایر شاخص های اندازه گیری شده داشت. کمترین کاهش وزن و بیشترین سفتی در تیمار ۱٪ کیتوزان به دست آمد که با سایر تیمارها تفاوت معنی داری داشت. بیشترین میزان کلروفیل (۸۸ mg/g وزن تر) و ویتامین ث (۸/۸۹ mg/100ml) و کمترین میزان مواد جامد محلول (۳/۹۱٪) نیز در تیمار ۱٪ کیتوزان به دست آمد که با تیمار شاهد تفاوت معنی داری نشان داد. به نظر می رسد که پوشش کیتوزان می تواند ضمن افزایش عمر انبارمانی خیار، کیفیت میوه ها را به مدت طولانی تری حفظ کند.

واژه های کلیدی: خیار، پوشش خوراکی، کیتوزان، عمر انبارمانی

۱ و ۲. به ترتیب دانشجوی کارشناسی ارشد و استاد گروه علوم باغبانی، دانشکده کشاورزی، دانشگاه صنعتی اصفهان

۳. استادیار گروه زیست شناسی، دانشکده علوم، دانشگاه اراک

\*: مسئول مکاتبات، پست الکترونیکی: aa-ramin@cc.iut.ac.ir

## مقدمه

پوشش‌های خوراکی لایه‌های نازک از مواد خوراکی هستند که در سطح محصولات به کار برده می‌شوند و جایگزینی برای پوشش‌های محافظ واکسی می‌باشند (۲۳). پوشش‌های خوراکی، کیفیت، سلامت و ثبات خواص فیزیکی محصولات را با ایجاد یک مانع نیمه تراوا به بخار آب، اکسیژن و دی‌اکسیدکربن بین محصولات و اتمسفر اطراف آنها، باعث افزایش ماندگاری محصول می‌شوند. پوشش مناسب باید مقدار مشخصی از گازها را عبور دهد تا مانع تنفس بی‌هوای محصول شود (۷ و ۲۰). پوشش‌های خوراکی ممکن است از پلی‌ساکاریدها، پروتئین‌ها، لیپیدها و یا ترکیبی از آنها باشند (۱۹). از عمومی‌ترین پوشش‌های خوراکی می‌توان به نشاسته و مشتقات آن، مشتقات سلولز، پکتین، پروتئین‌های آب پنیر، پروتئین‌های به‌دست آمده از منابع گیاهی، عصاره‌ها و اسانس‌های مختلف گیاهی، موم و کیتوزان اشاره کرد (۱۸ و ۲۰).

کیتوزان یک پوشش جدید خوراکی است که ساختمان چندقندی دارد و از واحدهای گلوکزآمین و ان - استیل گلوکزآمین (با اتصالات بتا ۱ و ۴) تشکیل شده است و از پوسته سخت پوستانی مانند خرچنگ و میگو به‌دست می‌آید (۴ و ۶). کیتوزان، ماده غیر سمی، زیست تجزیه‌پذیر و زیست سازگار است. این تکنولوژی محیط دوست به‌عنوان یک فیلم نیمه نفوذپذیر به‌صورت یک لایه نازک با اسپری کردن، برس زدن و غوطه‌ور کردن روی محصول ایجاد شده (۲) و به‌صورت یک مکانیسم حفاظتی اتمسفر درونی را تغییر داده، باعث تنظیم انتقال اکسیژن، دی‌اکسید کربن و بخار آب می‌شود و تنفس، تبخیر و زوال میوه را به حداقل می‌رساند. کیتوزان هم‌چنین دارای خاصیت ضد میکروبی می‌باشد که گستره وسیعی از میکروارگانیزم‌ها شامل: قارچ‌ها، باکتری‌ها و ویروس‌ها را در بر می‌گیرد (۲۶). هراندز مانوز و همکاران (۱۲) کاهش تنفس، تأخیر پیری، کاهش وزن و کاهش پوسیدگی توت‌فرنگی را با کاربرد کیتوزان گزارش دادند. چن و همکاران (۵) گزارش دادند که کیتوزان تأخیر در کاهش وزن، افزایش میزان اسیدهای

آلی و ویتامین C را در انبه باعث شده است. جی‌آنگ و همکاران (۱۷) نشان دادند که میوه‌های لانگون فروت تیمار شده با کیتوزان در مقایسه با شاهد آب کمتری از دست داده و تیمارهای کیتوزان باعث حفظ بهتر کیفیت میوه‌ها نسبت به تیمار شاهد شده‌اند.

دانگ و همکاران (۸) گزارش کردند که تیمارهای کیتوزان باعث افزایش ماندگاری و گسترش عمر پس از برداشت میوه‌های لیچی بدون پوست شده‌است و تأثیر کیتوزان ۲ درصد در مقایسه با کیتوزان ۱ و ۳ درصد بیشتر بوده است. هم‌چنین نشان داده شده است که کیتوزان باعث افزایش عمر پس از برداشت گیلاس شده‌است (۹). هانگ و همکاران (۱۴) نیز گزارش دادند که کیتوزان با کاهش فعالیت اتیلن باعث تأخیر در رسیدن و پیری و در نتیجه کاهش تغییرات کلروفیل و سفیدی میوه گواوا شده است. خیار (*Cucumis sativus* L.) یکی از مهم‌ترین سبزی‌ها از لحاظ اقتصادی می‌باشد و به‌علت وفور ویتامین، املاح معدنی و اسیدهای آلی در آن، در تغذیه از اهمیت ویژه‌ای برخوردار است. خیار به‌خاطر دارا بودن آب زیاد، به سرعت رطوبت خود را از دست می‌دهد و بسیار مستعد به چروک شدن می‌باشد، لذا کاهش عمر قفسه‌ای و عمر انبارمانی، در صادرات و عرضه به بازارهای دوردست محصول، محدودیت ایجاد کرده است. بنابراین، این تحقیق با هدف بررسی تأثیر پوشش خوراکی کیتوزان بر عمر انبارمانی خیار رقم "زرد" انجام شد.

## مواد و روش‌ها

این پژوهش در سال ۱۳۹۱ در محل آزمایشگاه فیزیولوژی پس از برداشت گروه علوم باغبانی دانشکده کشاورزی دانشگاه صنعتی اصفهان انجام گرفت. خیارهای مورد آزمایش رقم "زرد" از گلخانه‌ای در شهرستان دهقان خریداری و در اسرع وقت به دانشکده کشاورزی جهت اعمال تیمارها انتقال داده شد. خیارها در مرحله‌ای که برای تازه‌خوری مناسبند برداشت و سعی شد تا حد امکان از خیارهای یکسان، هم‌اندازه و سالم

گرفتند و سپس شاخص‌های مورد نظر اندازه‌گیری شدند. برای انجام محاسبات آماری از نرم افزار سیستم پردازش آماری SAS (نسخه ۹/۱)، انجام محاسبات اثرات متقابل عوامل آزمایشی بر اساس آزمون LSD و سطح احتمال ۵ درصد، به کمک نرم افزار MSTATC صورت گرفت.

#### بررسی خصوصیات فیزیکوشیمیایی میوه‌ها

**کاهش وزن:** میوه‌های هر تکرار با ترازوی دیجیتالی با دقت ۰/۰۱ گرم در ابتدای آزمایش و پس از انتقال به آزمایشگاه و نیز به فواصل معین در طول نگهداری در انکوباتور وزن شدند و درصد کاهش وزن از طریق معادله زیر محاسبه گردید.

$$\text{درصد کاهش وزن} = (W_1 - W_2) / W_1 \times 100$$

$W_1$ ، وزن اندازه‌گیری شده قبل از نگهداری در انبار و  $W_2$ ، وزن اندازه‌گیری شده بعد از خروج از انبار می‌باشد.

**سفتی گوشت:** اندازه‌گیری سفتی گوشت میوه توسط دستگاه سفتی سنج (Penetrometer) (مدل OSK-I-10576) صورت گرفت. میزان فشار دستگاه بر حسب کیلوگرم از روی صفحه دستگاه قرائت و بر حسب نیوتن محاسبه شد.

**مواد جامد محلول (Soluble solid content):** برای اندازه‌گیری مواد جامد محلول از دستگاه رفاکتومتر دستی (Refractometer) (مدل K-۰۰۳۲ ساخت ژاپن) استفاده شد و درصد مواد جامد محلول بر حسب درجه بریکس (Brix) به دست آمد.

**اسیدیته قابل تیتراسیون (titratable acidity):** از روش تیتراسیون با سود ۰/۲ نرمال همراه با اندازه‌گیری pH آب میوه استفاده شد. نقطه پایان تیتراسیون زمانی بود که pH عصاره به عدد ۸/۲ رسید و حجم سود مصرفی یادداشت شد و میزان اسید آلی قابل تیتراسیون بر حسب درصد اسید مالیک (اسید غالب خیار) با استفاده از رابطه  $C = (N \times V \times E) / D \times 100$  محاسبه

برای پژوهش استفاده شود. از خیارهای آماده شده برای هر آزمایش، تعداد ۸ عدد به‌طور تصادفی انتخاب و برای تعیین خصوصیات اولیه فیزیکی و شیمیایی تحت آزمایش قرار گرفتند. مابقی نمونه‌ها نیز برای اعمال تیمارهای کیتوزان آماده شدند. برای تهیه محلول کیتوزان، در ابتدا اسید استیک ۱ درصد آماده و مقدار ۵، ۱۰ و ۲۰ گرم کیتوزان SIGMA به یک لیتر اسید استیک ۱٪ اضافه شد که به ترتیب غلظت‌های ۰/۵، ۱ و ۲ درصد کیتوزان ساخته شد. پس از حل شدن کامل کیتوزان، pH محلول را با سود ۱ نرمال به ۵ رسانده و در نهایت ۲ سی‌سی توپین ۸۰ به یک لیتر محلول ساخته شده اضافه شد. برای تیمار شاهد نیز از یک لیتر اسید استیک یک درصدی که pH آن تنظیم و ۲ سی‌سی توپین ۸۰ به آن اضافه شده بود، استفاده شد. پس از تهیه محلول کیتوزان، خیارها به مدت ۱ دقیقه داخل محلول قرار داده شد، سپس خیارها داخل آبکش قرار داده شدند تا اضافه کیتوزان خارج شود و فرصت داده شد تا خیارها هوا خشک شوند، سپس خیارها داخل بسته‌های پلاستیکی که از قبل سوراخ‌هایی در آنها تعبیه شده بود قرار داده شدند و درب پلاستیک‌ها با دستگاه پرس گردیدند و پس از اتیکت‌گذاری، بسته‌ها به انکوباتور EYELA (مدل LT<sub>1</sub>-1000SD) ساخت توکیو کشور ژاپن با دمای ۱۲ °C به منظور بررسی عمر انبارمانی انتقال داده شدند. نمونه‌برداری و بررسی تغییرات و خصوصیات فیزیکی و شیمیایی میوه‌ها هر ۵ روز یک‌بار انجام شد. شاخص‌های فیزیکی و شیمیایی شامل سفتی، محتوی مواد جامد محلول، محتوی اسید آلی، میزان ویتامین ث، کاهش وزن و محتوی کلروفیل مورد ارزیابی قرار گرفتند. آزمایش به صورت طرح پایه کاملاً تصادفی در قالب طرح کرت‌های خرد شده در زمان در ۳ تکرار که هر تکرار شامل ۴ میوه بود، انجام شد که در آن کیتوزان در ۴ سطح صفر (شاهد)، ۰/۵، ۱ و ۲ درصد به‌عنوان عامل آزمایشی اول و زمان نمونه‌برداری (روز) در ۵ سطح ۰، ۵، ۱۰، ۱۵ و ۲۰ روز به‌عنوان عامل آزمایشی دوم در نظر گرفته شدند. در هر بازه زمانی، میوه‌های مورد نظر پس از خروج از انبار، مدت ۲۴ ساعت در دمای محیط آزمایشگاه قرار

جدول ۱. مقایسه میانگین اثر تیمار کیتوزان بر خصوصیات فیزیکوشیمیایی خیار پس از ۲۰ روز نگهداری در انبار (دمای ۱۲ °C)

تیمار (کیتوزان %)	کاهش وزن (%)	سفتی گوشت (N)	مواد جامد محلول (%)	ویتامین ث (mg/100ml)	اسیدیته قابل تیتراسیون (mg/100ml)	کلروفیل (وزن تر mg/g)
شاهد	۴/۳۱ <sup>a</sup>	۱۶/۰۲ <sup>b</sup>	۴/۰۶ <sup>a</sup>	۸/۴۸ <sup>b</sup>	۹۳ <sup>a</sup>	۰/۸۲۸ <sup>b</sup>
۰/۵	۳/۷۴ <sup>ab</sup>	۱۶/۱۶ <sup>b</sup>	۳/۹۵ <sup>b</sup>	۸/۵۳ <sup>b</sup>	۹۳/۲ <sup>a</sup>	۰/۸۵۲ <sup>ab</sup>
۱	۲/۵۲ <sup>c</sup>	۱۶/۷ <sup>a</sup>	۳/۹۱ <sup>b</sup>	۸/۸۹ <sup>a</sup>	۹۳/۶ <sup>a</sup>	۰/۸۸ <sup>a</sup>
۲	۳/۳۶ <sup>b</sup>	۱۶/۱۳ <sup>b</sup>	۳/۹۵ <sup>b</sup>	۸/۸۴ <sup>a</sup>	۹۲/۴۶ <sup>a</sup>	۰/۸۱۸ <sup>b</sup>

در هر ستون، اعدادی که دارای حداقل یک حرف مشترک هستند تفاوت معنی داری در سطح ۵ درصد ندارند.

نانومتر قرائت و طبق فرمول زیر محاسبه گردید.

$$\text{chlorophyll} = \left[ (20.2 \times A_{645}) + (8.02 \times A_{663}) \right] \times \frac{V}{W}$$

که در آن  $A_{663}$  عدد به دست آمده از دستگاه در طول موج ۶۶۳ و  $A_{645}$  عدد به دست آمده از دستگاه در طول موج ۶۴۵ می باشد.  $V$  حجم محلول که میزان آن ۱۰ سی سی و  $W$  وزن نمونه، که مقدار ۰/۱ گرم می باشد.

### نتایج و بحث

**کاهش وزن:** همان گونه که در جدول مقایسه میانگین اثر تیمار کیتوزان بر خصوصیات فیزیکوشیمیایی خیار بعد از ۲۰ روز نگهداری در دمای ۱۲°C مشاهده می شود (جدول ۱)، کمترین کاهش وزن میوه مربوط به تیمار کیتوزان ۱٪ می باشد که با سایر تیمارها تفاوت معنی داری را نشان می دهد. تیمار ۲ و ۵٪ کیتوزان به ترتیب کمترین کاهش وزن را بعد از تیمار ۱٪ کیتوزان نشان دادند ولی با یکدیگر تفاوت معنی داری ندارند. تیمار شاهد که بیشترین میزان کاهش وزن را داشت نیز به جز تیمار ۵٪ کیتوزان با سایر تیمارها تفاوت معنی داری را نشان داد. در طی مدت نگهداری در انبار به طور کلی کاهش وزن در همه تیمارها روند افزایشی نشان داد ولی غلظت های کیتوزان تأثیر معنی داری بر کاهش وزن میوه ها نشان دادند، به طوری که پس از ۲۰ روز نگهداری در انبار بیشترین کاهش وزن متعلق به

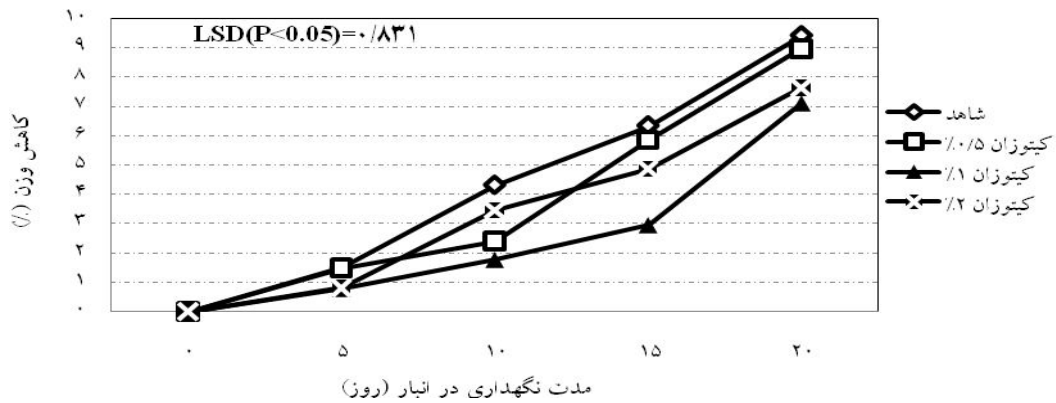
شد.  $C$  میزان اسید آلی عصاره بر حسب میلی گرم در ۱۰۰ میلی لیتر عصاره،  $N$  نرمالیتیه سود مصرفی،  $V$  حجم سود مصرفی،  $E$  اکی والانس گرم اسید آلی غالب و  $D$  حجم نمونه بر اساس میلی لیتر است. اسید سیتریک و اسید مالیک، اسیدهای آلی غالب خیار هستند ولی در اندازه های تجاری میوه، اسید مالیک با فرمول شیمیایی  $C_4H_6O_5 \cdot H_2O$  و اکی والان ۱۶۷، اسید عمده خیار می باشد (۲۵).

**اندازه گیری ویتامین ث:** از روش تیتراسیون با ید در یدور پتاسیم انجام شد. پایان تیتراسیون زمانی بود که رنگ عصاره میوه ها آبی تیره شده و این رنگ چند ثانیه پایدار ماند. حجم محلول ید در یدور پتاسیم قرائت و مقدار ویتامین ث با استفاده از فرمول زیر بر حسب میلی گرم در ۱۰۰ میلی لیتر محاسبه گردید.

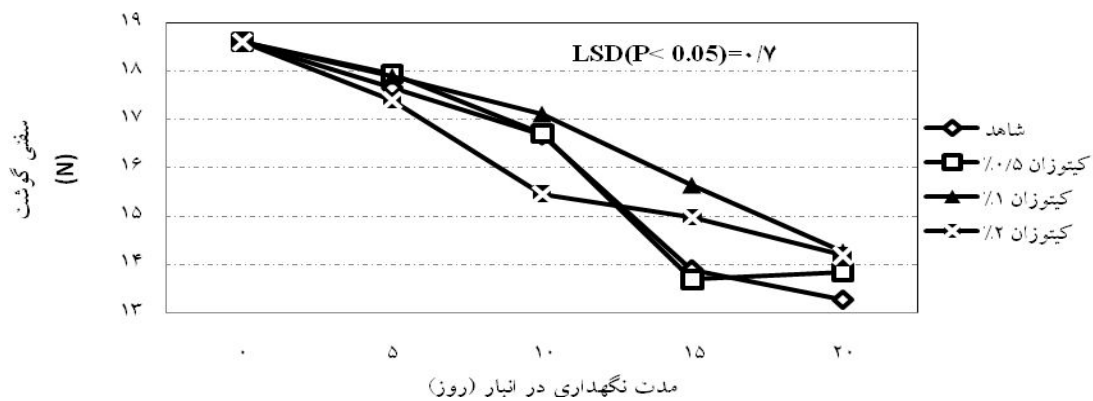
$$Vc = \frac{(2 \times V)}{Vc \text{ شاهد}} \times 100$$

که در آن  $V$  حجم ید مصرفی می باشد.  $Vc$  شاهد نیز برابر با ۲/۱ می باشد

**کلروفیل:** اندازه گیری کلروفیل به روش آرنون (Arnon) (۱۹۵۷) انجام شد. میزان کلروفیل با استفاده از استون ۸۰٪ استخراج و در نهایت میزان جذب نور توسط دستگاه اسپکتروفتومتر (مدل UV - 600) در دو طول موج ۶۴۵ و ۶۶۳



شکل ۱. تغییرات درصد کاهش وزن میوه‌های خیار تیمار شده با کیتوزان طی مدت نگهداری در انبار



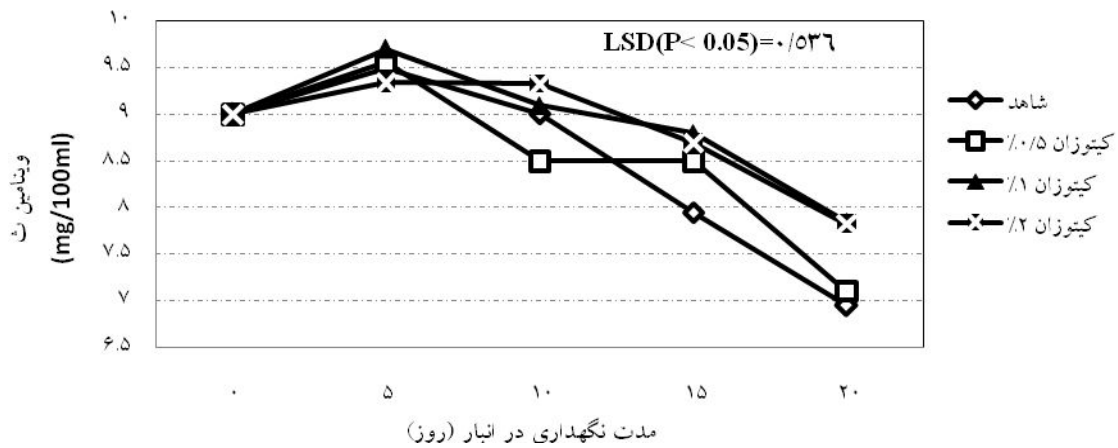
شکل ۲. تغییرات سفتی گوشت میوه‌های خیار تیمار شده با کیتوزان طی مدت نگهداری در انبار

داشته باشد. چن و همکاران (۵) نیز تأثیر کیتوزان ۱٪ را مؤثرتر از کیتوزان ۲٪ بر کاهش وزن میوه انبه گزارش کردند.

**سفتی گوشت:** براساس جدول مقایسه میانگین اثر کیتوزان (جدول ۱)، تیمار ۱٪ کیتوزان بیشترین سفتی گوشت (۱۶/۷ نیوتن) و تیمار شاهد کمترین میزان سفتی گوشت (۱۶/۰۲ نیوتن) را در بین تیمارها دارا می‌باشد. تیمار ۱٪ کیتوزان با سایر تیمارها تفاوت معنی‌داری را نشان داد ولی سایر تیمارهای کیتوزان با تیمار شاهد تفاوت معنی‌داری نداشتند. در طول دوره انبارمانی، سفتی گوشت در همه تیمارها کاهش یافت ولی این کاهش در تیمار شاهد بیشتر از تیمارهای کیتوزان بود (شکل ۲). کیتوزان در کاهش فعالیت آنزیم‌های پلی‌گالاکتوروناز (Polygalacturonase)، بتا-گالاکتوزیداز (galactosidase) و

شاهد (۹/۴۱٪) و کمترین کاهش وزن متعلق به تیمار ۱٪ کیتوزان (۷/۱٪) بود (شکل ۱). پوشش کیتوزان یک لایه نیمه نفوذپذیر و صاف در سطح میوه تشکیل می‌دهد و می‌تواند به‌عنوان یک سد حفاظتی برای کاهش میزان تنفس و تعرق از طریق سطوح میوه استفاده شود (۸ و ۱۸).

تأثیر مفید کیتوزان در حفظ آب میوه و تأثیر مثبت بر کاهش وزن در میوه‌های توت فرنگی (۱۳)، گواوا (۱۴) و قارچ (۱۶) گزارش شده است. فینی دخت و همکاران (۹) تأثیر کیتوزان ۰/۵٪ را بهتر از کیتوزان ۱٪ گزارش نمودند و علت آن را صدمه بافت‌های میوه در غلظت بالای کیتوزان بیان نمودند. غلظت زیاد کیتوزان باعث صدمه به بافت میوه شده و افزایش تنفس و اتلاف آب میوه را ناشی می‌شود و به همین دلیل غلظت کیتوزان ۲٪ در این آزمایش نتوانسته است بهترین تأثیر را در بین تیمارها



شکل ۳. تغییرات ویتامین ث میوه‌های خیار تیمار شده با کیتوزان طی مدت نگهداری در انبار

درحالی‌که در تیمار شاهد به دلیل پیشرفت پدیده پیری، پلی‌ساکاریدهای دیواره سلولی هضم شده و مواد جامد محلول افزایش می‌یابد (۹). پوشش کیتوزان با کم کردن سرعت تنفس و فعالیت‌های متابولیکی، باعث به تأخیر انداختن روند رسیدن می‌شود (۱۴). به‌خوبی اثبات شده است که کیتوزان به‌عنوان یک فیلم نیمه تراوا عالی در سرتاسر سطح میوه‌ها و سبزی‌ها، باعث اصلاح فضای داخل محصول، با کاهش سطح  $O_2$ ، بالا بردن سطح  $CO_2$  و سرکوب کردن سنتز اتیلن، می‌شود (۸). هانگ و همکاران (۱۴) تأثیر کیتوزان را به‌خاطر کم کردن سرعت تنفس و فعالیت‌های متابولیکی، دخیل در کاهش روند افزایش مواد جامد محلول در میوه گواوا می‌دانند.

**ویتامین ث:** با توجه به نتایج جدول مقایسه میانگین اثر کیتوزان بر خصوصیات فیزیکی و شیمیایی خیار (جدول ۱)، ویتامین ث در بین تیمارها دارای تفاوت معنی‌دار می‌باشد.

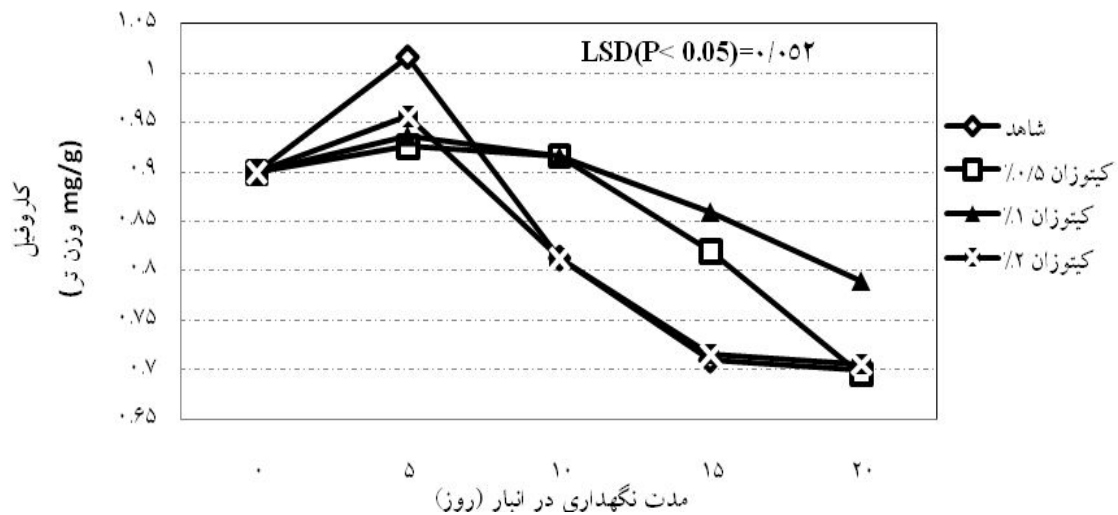
تیمار ۱ و ۲٪ کیتوزان دارای بالاترین محتوی ویتامین ث می‌باشند که با یکدیگر تفاوت معنی‌داری ندارند ولی با دو تیمار شاهد و ۰/۵٪ دارای تفاوت معنی‌داری هستند. ویتامین ث در طول زمان آزمایش ابتدا روند صعودی را نشان داده است و از روز پنجم تا آخر آزمایش، روند به‌صورت نزولی بوده است و این کاهش در همه تیمارها مشاهده گردید و در روز بیستم، کمترین میزان ویتامین ث در تیمار شاهد بوده است (شکل ۳).

پکتین متیل استراز (methylesterase Pectin) که از مهم‌ترین آنزیم‌های تخریب‌کننده دیواره سلولی و مسئول نرم کردن میوه هستند، نقش دارد (۲۹). پلی‌گالاکتوروناز منجر به تخریب ترکیب پکتینی رامنوگالاکترونان (Rhamnogalacturonan) و افزایش پکتین محلول در بیشتر میوه‌ها شده که نرم شدن بافت میوه را به‌دنبال دارد (۱۵).

فعالیت آنزیم‌های حفظ استحکام میوه در این آزمایش با نتایج علی و همکاران (۱) در میوه پاپایا مطابقت دارد. تأثیر مثبت کیتوزان در حفظ سفتی میوه‌های انگور (۲۴)، انبه (۵)، گوجه فرنگی (۲۱) و گیلاس (۲۷) نیز گزارش شده است.

**مواد جامد محلول:** غلظت کیتوزان بر میزان مواد جامد محلول تأثیر معنی‌داری داشته است. جدول مقایسه میانگین اثر تیمار کیتوزان بر خصوصیات فیزیکوشیمیایی خیار نشان می‌دهد که تیمارهای کیتوزان اختلاف معنی‌داری با تیمار شاهد دارند ولی بین خود تیمارهای کیتوزان اختلاف معنی‌داری مشاهده نگردید. بیشترین میزان مواد جامد محلول مربوط به تیمار شاهد (۴/۰۶٪) و کمترین آن مربوط به تیمار ۱٪ کیتوزان (۳/۹۱٪) می‌باشد (جدول ۱).

کیتوزان به‌واسطه ایجاد یک مانع در مقابل عبور گازها باعث کاهش تنفس، تلفات آب میوه، تبادلات گازی و تولید اتیلن شده است و تثبیت مواد جامد محلول را به همراه دارد.



شکل ۴. تغییرات محتوی کلروفیل میوه‌های خیار تیمار شده با کیتوزان طی مدت نگهداری در انبار

**اسیدهای آلی:** بر اساس نتایج جدول مقایسه میانگین اثر تیمار کیتوزان بر خصوصیات فیزیوشیمیایی خیار (جدول ۱)، بیشترین میزان اسید آلی در تیمار ۱٪ کیتوزان مشاهده شد ولی با سایر تیمارها تفاوت معنی‌داری نداشت. در هنگام رسیدن و افزایش فعالیت‌های سوخت‌وساز، اسیدهای آلی میوه کاهش پیدا می‌کنند. پوشش‌های خوراکی با تغییر اتمسفر درونی و کاهش سرعت تنفس میوه باعث حفظ بهتر اسیدهای آلی می‌شوند (۱۰). غلظت‌های کیتوزان نیز در این آزمایش باعث حفظ بهتر اسید آلی در میوه‌ها شدند ولی با شاهد تفاوت معنی‌داری نداشتند (جدول ۱).

**کلروفیل:** نتایج به‌دست آمده از جدول مقایسه میانگین اثر کیتوزان بر خصوصیات فیزیکی و شیمیایی خیار (جدول ۱)، نشان می‌دهد که بیشترین محتوی کلروفیل در تیمار ۱٪ کیتوزان می‌باشد که با تیمار شاهد و تیمار ۲٪ کیتوزان تفاوت معنی‌داری دارد. تیمار شاهد نیز با کمترین میزان کلروفیل، جز با تیمار ۱٪ کیتوزان، با سایر تیمارها تفاوت معنی‌داری نشان نداد. میزان کلروفیل در طول زمان در همه تیمارها کاهش یافته است ولی این کاهش در تیمار ۱٪ کیتوزان کمتر بوده است (شکل ۴). اعتقاد بر این است که کیتوزان سرعت تنفس را آهسته و تولید اتیلن را کاهش می‌دهد (۱۴). هم‌چنین گزارش شده‌است که در

کاهش ویتامین‌ت از لحاظ ارزش غذایی نامطلوب است، بنابراین جلوگیری از کاهش ویتامین‌ت که احتمالاً با جلوگیری از فعالیت آنزیم‌های مرتبط با اکسیداسیون آن صورت می‌گیرد در ماندگاری ارزش تغذیه‌ای میوه‌ها بسیار مفید است. کاهش در میزان ویتامین‌ت ممکن است به دلیل افزایش اکسیداسیون حاصل از کاهش آب باشد (۲۸). نتایج به‌دست آمده از اندازه‌گیری ویتامین‌ت با نتایج دانگ و همکاران (۸) که بهترین حفظ ویتامین‌ت در میوه لیچی را با تیمار کیتوزان ۲٪ به‌دست آوردند مشابه است، اگرچه تیمار ۲٪ و تیمار ۳٪ کیتوزان در گزارش دانگ تفاوت معنی‌داری با یکدیگر نداشتند. ویتامین‌ت در طول دوره نگهداری میوه گواوا نیز کاهش یافته است ولی این کاهش در تیمارهای کیتوزان کمتر بوده است (۱۴). کاهش افت میزان ویتامین‌ت به دلیل کاهش نفوذپذیری اکسیژن توسط پوشش‌هاست. اکسیژن کم باعث کاهش سرعت اکسیداسیون ویتامین‌ت می‌شود (۳). بنابراین می‌توان چنین برداشت نمود که اتمسفر تعدیل شده ایجاد شده توسط پوشش کیتوزان موجب کاهش از دست دادن ویتامین‌ت می‌شود. چن و همکاران (۵) نیز کمترین افت ویتامین‌ت در انبه را با تیمار ۱٪ کیتوزان گزارش دادند که با نتایج این آزمایش مطابقت دارد.

### نتیجه گیری

به نظر می رسد پوشش خوراکی کیتوزان می تواند باعث حفظ کیفیت میوه ها به مدت طولانی تر و در نتیجه افزایش عمر انبارمانی خیار شود و تأثیر غلظت ۱٪ کیتوزان نسبت به سایر غلظت ها بهتر می باشد.

### تشکر و قدردانی

نویسندگان مقاله از معاونت محترم پژوهشی دانشگاه صنعتی اصفهان که حمایت مالی و اجرایی این تحقیق را انجام دادند تشکر می نمایند.

میوه پاپایا، کیتوزان باعث افزایش غلظت درونی CO<sub>2</sub> شده است (۱) و به عنوان یک نتیجه، افزایش سطح CO<sub>2</sub> باعث کاهش سنتز اتیلن و تأخیر در پیری میوه و در نتیجه کاهش تخریب کلروفیل می شود (۲۲). تأثیر مثبت کیتوزان بر حفظ کلروفیل در میوه های گواوا (۱۴) و لانگون فروت (۱۷) نیز گزارش شده است که با نتایج این آزمایش مطابقت دارد. به نظر می رسد غلظت ۲٪ کیتوزان در این آزمایش باعث صدمه به بافت میوه شده که افزایش تنفس و افزایش فعالیت آنزیم ها و در نتیجه کاهش میزان کلروفیل را باعث شده است.

### منابع مورد استفاده

1. Ali, A., M. T. M. Muhammad, K. Sijam and Y. Siddiqui. 2011. Effect of chitosan coatings on the physicochemical characteristics of Eksotika II papaya (*Carica papaya L.*) fruit during cold storage. *Food Chemistry* 124: 620–626.
2. Ardakani, M. D., Y. Mostofi and R. Hedayatnejad. 2010. Study on the effects of chitosan in preserving some qualitative factors of table grape (*Vitis vinifera*). *Acta Horticulturae* 877: 739-742.
3. Ayranci, E. and S. Tunc. 2004. The effect of edible coatings on water and vitamin C loss of apricots (*Armeniaca vulgaris* Lam.) and green peppers (*Capsicum annuum* L.). *Food Chemistry* 87(3): 339-342.
4. Bautista-Banos, S., A. N. Hernandez-Lauzardo, M. G. Velazquez-del Valle, M. Hernandez-Lo pez, E. Ait Barka, E. Bosquez-Molina and C. L. Wilson. 2006. Chitosan as a potential natural compound to control pre and postharvest diseases of horticultural commodities. *Crop Protection* 25: 108-118.
5. Chien, P. J., F. Sheu and F. H. Yang. 2007. Effects of edible chitosan coating on quality and shelf life of sliced mango fruit. *Journal of Food Engineering* 78: 225–229.
6. Coma, V., A. Martial-Gros, S. Garreau, A. Copinet, E. Salin and A. Deschamps. 2002. Edible antimicrobial films based on chitosan matrix. *Journal of Food Science* 67: 1162-1169.
7. Diab, T., C. G. Biliaderis, D. Gerasopoulos and E. Sfakiotakis. 2001. Physicochemical properties and application of pullulan edible films and coatings in fruit preservation. *Journal of the Science of Food and Agriculture* 81: 988–1000.
8. Dong, H., L. Cheng, J. Tan, K. Zheng and Y. Jiang. 2004. Effects of chitosan coating on quality and shelf life of peeled litchi fruit. *Journal of Food Engineering* 64: 355–358.
9. Finidokht, R., M. Asghari and H. Shirzad. 2011. The effect of chitosan on postharvest life extension and qualitative characteristics of table grape "Shahroodi". *Iranian Journal of Food Science* 26(4): 378-384. (In Farsi).
10. Galvis-Sanchez, A. C., S. C. Fonseca, A. M. Morais and F. X. Malcata. 2003. Physicochemical and sensory evaluation of 'Rocha' pear following controlled atmosphere storage. *Journal of Food Science* 68: 318-327.
11. Ghasemnezhad, M., M. A. Shiri and M. Sanavi. 2010. Effect of chitosan coatings on some quality indices of apricot (*Prunus armeniaca L.*) during cold storage. *Caspian Journal of Environment Science* 8: 25-33
12. Hernandez- Munoz, P., E. Almenar, M. J. Ocio and R. Gavara. 2006. Effect of calcium dips and chitosan coatings on postharvest life strawberries (*Fragaria × ananassa*). *Postharvest Biology and Technology* 39: 247-253.
13. Hernandez-Munoz, P., E. Almenar, V. D. Valle, D. Velez and R. Gavara. 2008. Effect of chitosan coating combined with postharvest calcium treatment on strawberry (*Fragaria × ananassa*) quality during refrigerated storage. *Food Chemistry* 110: 428-435.
14. Hong, K., J. Xie, L. Zhang, D. Sun and D. Gong. 2012. Effects of chitosan coating on postharvest life and quality of guava (*Psidium guajava L.*) fruit during cold storage. *Scientia Horticulturae* 144: 172–178.
15. Huber, D. J. 1983. The role of cell wall hydrolases in fruit softening. *Horticultural* 5: 169-205.
16. Jiang, T. J., L. F. Feng and J. R. Li. 2012. Changes in microbial and postharvest quality of shiitake mushroom (*Lentinus edodes*) treated with chitosan–glucose complex coating under cold storage. *Food Chemistry* 131: 780-786.



17. Jiang, Y. M. and Y. B. Li. 2001. Effects of chitosan coating on postharvest life and quality of longan fruit. *Food Chemistry* 73: 139-143.
18. Kester, J. J. and O. R. Fennema. 1986. Edible films and coatings. A review. *Food Technology* 40(12): 47-59.
19. Li, P. and M. M. Barth. 1998. Impact of edible coatings on nutritional and physiological changes in lightly processed carrots. *Postharvest Biology and Technology* 14: 51-60.
20. Lin, D. and Y. Zhao. 2007. Innovations in the development and application of edible coatings for fresh and minimally processed fruits and vegetables. *Comprehensive Reviews in Food Science and Food Safety* 6:60-75.
21. Liu, J., S. P. Tian, X. H. Meng and Y. Xu. 2007. Control effects of chitosan on postharvest diseases and physiological response of tomato fruit. *Postharvest Biology and Technology* 44: 300-306.
22. Martínez-Romero, D., N. Alburquerque, J. M. Valverde, F. Guillén, S. Castillo, D. Valero and M. Serrano. 2006. Postharvest sweet cherry quality and safety maintenance by *Aloe vera* treatment: a new edible coating. *Postharvest Biology and Technology* 39: 93-100.
23. McHugh, T. H. and E. Senesi. 2000. Apple wraps: A novel method to improve the quality and extend the shelf life of fresh-cut apples. *Journal of Food Science* 65(3): 480-485.
24. Meng, X., B. Li, J. Liu and S. Tian. 2008. Physiological responses and quality attributes of table grape fruit to chitosan preharvest spray and postharvest coating during storage. *Food Chemistry* 106: 501-508.
25. Nilsson, T. 2005. Effects of ethylene and 1-MCP on ripening and senescence of European seedless cucumbers. *Postharvest Biology and Technology* 36 : 113-125.
26. Rabea, E. I., M. E. T. Badawy, C. V. Stevens, G. Smaghe and W. Steurbaut. 2003. Chitosan as antimicrobial agent: applications and mode of action. *Biomacromolecules* 4(6): 1457-1465.
27. Romanazzi, G., F. Nigro and A. Ippolito. 2003. Short hypobaric treatments potentiate the effect of chitosan in reducing storage decay of sweet cherries. *Postharvest Biology and Technology* 29: 73-80
28. Shin, Y., R. H. Liu, J. Nock, D. Holliday and C. B. Watkins. 2007. Temperature and relative humidity effects on quality, total ascorbic acid, phenolics and flavonoid concentrations, and antioxidant activity of strawberry. *Postharvest Biology and Technology* 45: 349-35
30. Xu, W. T., K. L. Huang, F. Guo, W. Qu, J. Yang, Z. H. Liang and Y. B. Luo. 2007. Postharvest grapefruit seed extract and chitosan treatments of table grapes to control *Botrytis Cinerea*. *Postharvest Biology and Technology* 46: 86-94.