اثر بستن‌بندی و انبارمانی بر خصوصیات فیزیکوشیمیایی دو رقم کیوی

چکیده
به منظور بررسی اثر بستن‌بندی و انبارمانی بر کایوی، مایه دو رقم هایبارد و آب‌آور نسبت به یکدیگر در فاصله زمان برداشت از منطقه ولی آباد نهایی خریداری شد. پس از درجه‌بندی و اندازه‌گیری میوه‌ها سالم، در صندوق‌های چوبی، گذار شده، فراوانی مقداری و کیفیتی بی‌ثباتی با داشته‌کنی کم بستن‌بندی شدند و در دمای 10/8 درجه سانتی‌گراد و رطوبت نسبی 90 درصد به مدت 6 ماه نگهداری شدند. از هر بستن‌بندی، به طور کاملی نتایجی حاصل نشده در طی مدت انبارداری (6 ماه) نمونه های کیوی بر رشد و خصوصیات شیمیایی مانند قیمت صورت‌های محلول، مقاومت بافت و نرخ تلف نفر در بافت و نش در آزمایش‌های آزمایش‌های شده و نتایج به دست آمده با آزمایش فاکتوریلی در قابل طرح کاملی تصادفی نامتعادل آنالیز و مقایسه میانگین‌ها به روش آزمون چند اندک‌می‌باشد، که به شکل جدول دکتر صورت و در طی آزمایشات حداکثر مدت انبارمانی در رقم آب‌آور 4 ماه و در رقم هایبارد 6 ماه نمایش داد. میزان ماده خشک کل رقم هایبارد در طی انبارمانی بیشتر از آب‌آور بود و در هر دو رقم مقدار ماده خشک محلول (پریکس) با پیشرفت زمان انبارمانی افزایش و مقیاس اسدیتی در طی انبارمانی بیشتر از آب‌آور بود. به‌طور کلی، قیمت صورت‌های محلول فاکتوریلی بیشتر از خصوصیات فیزیکی و بی‌ثباتی با پیشرفت دوره انبارداری کاهش پایداری و در مدت وقت به زمان هایبارد در ماه ششم و در مدت وقت به زمان هایبارد در ماه چهارم به حداقل نمود. محصول خشک برای چوبی باید نگهداری دو طولانی تر و ناپايان پلاستیکی براي رسيدگی بکننده كيوي مناسب تر از اريزباي شد.

واژه‌های کلیدی: آب‌آور، هایبارد، بستن‌بندی، انبارمانی، نمایش 6. خصوصیات فیزیکی و خصوصیات شیمیایی

مقدمه
گیاه کیوی، بومی مناطق نیمه‌گرم‌سری‌ی است و در بهترین نتایج که درختان کازیک کاشته می‌شوند، درختان کیوی نژاد می‌شوند. رشد کرده و محصول دهنده. ضمن این که مقاومت گیاه کیوی به

1. به ترتیب دانشجوی سابق کارشناسی ارشد، استادان و استادیار صنعت غذایی، دانشگاه شهید بهشتی، دانشگاه شهید بهشتی، دانشگاه سمنی اصفهان
طبیعی و فیزیولوژی سلول‌های جهانی غذا و دارو
کیوبی به عنوان (Food and Drug Administration, FDA) یک ماده غذایی و دارویی معرفی شده است. ریزا منبع بیماری خوبی از ویتامین C، ویتامین E، K و ارزش غذایی کیوبی به عنوان یک سبزی و دانه‌ها (علی‌الاکثر و الگوی) نقاب می‌کند که به عنوان یک غذای کامل به سبزی و دانه‌ها (علی‌الاکثر و الگوی) نقاب می‌کند که به عنوان یک غذای کامل به


Downloaded from appjut.ac.ir at 5:52 IRST on Wednesday October 16th, 2019
مواد و روش‌ها

از آنجا که اندکی مواد جامد محلول (پریگرس) به عنوان یک بستجوی درون گرفتن شده است با این قبیل از برداشت میوه دو مرحله نمونه‌برداری انجام گرفت و میزان بریکس میوه ازبایی شد و زمانی که میزان بریکس میوه به 7/5، 7/7، 7/7 و 7/6 (نرخ نیاز برداشت در ایران) رسید میوه‌ها را برداشت گردید و راه‌حل بعدی انجام شد. در هنگام برداشت سعی شد با دقت، ظرافت و به‌کارگیری حداکثر نیرو، چیدن میوه صورت گورد تا این اصطلاح انتخاب‌های شدن آن در اثر کاربرد ناهنجار جلوگیری شود. همچنین سعی شد از انتخاب کیوی‌هایی بر روی جلوگیری شود. در روش هم‌باره و آبی‌های‌طور کامل‌توصیفی و طبق‌روش مذکور از منطقه ولی از این تکنیک به‌دست آمده انتقای برداشت شده. طول و حداکثر قطر موجود کیوی در رنگ‌های دو برتریب 7/6، 7/3، 7/3 و 7/7، 7/7 و 7/6 (سانتی‌متر) و در رنگ آبی 7/5-7/7 و 7/9 (سانتی‌متر) بود.

4.4

در بستجوی سعی شد، کیوی در داخل بسته‌بندی ثابت بوده، حركة نکنند و در عین حال به صورت فشاری نیاز بستجوی ثابت نشود تا از آسیب دیدن آن در اثر لرزش به دیوارتهای بستجوی بچه است.
برای هر سنتیمتری در نظر گرفته شد. بسته‌ها روی یک پالت چوبی تیز و خشک کرده با هم چیده شدند. به درست پلاستیکی در یک صندوق پلاستیکی قرار گرفت. سپس ایندا صندوچه‌های چوبی، روی آنها صندوچه‌های نایلون حاوی کیسه‌های پلاستیکی و سپس کارتنی مقوا بر قرار گرفتن. جیسن و قرار گرفتن بسته‌ها بر روی یک دکچه طوی انجام شد که پایداری بسته‌ها را نامی کند. به منظور خروج گرم‌های ناشی از تنفس، هوای کافی بین آنها جریان بیدا کند و از نظر فضایی که اشغال می‌کند اعتقادی باشد. ابزارهای به مدت 6 ساعت تحت شرایط تابو از نظر دما (50 ± 5°C) در دما سانتی‌گراد و رطوبت نسبی (95–99 درصد) صرود پذیرفته. از هرم بسته‌های در سردی به طور کامل دسته‌بندی و طبقاً به زمانی که در (ک) روز دوم به یک محوره زمانی مشخص (6 ماه) سه عدد کلیه انتخاب شده و هر عدد کلیه در یک نایلون پلاستیکی سوراخ قرار گرفته و در آن مانگه شد. سپس تمام بسته‌ها در یک یخچال مصرف‌دار چهت حمل به آزمایشگاه محتواهای اصلی اصحاب قرار گرفت. سپس املاح‌های لازم پس از گذشته 12 ساعت بر مبنای پذیرادی انجام شد.

اندازه‌گیری بیکرو
درصد مواد ماده محلول به روش رافاکومتری با استفاده از رافاکومتر دستی اندازه‌گیری شد. با قرار دادن یک قطره آب کویی روی منشور رافاکومتر، عدد بیکرو از عدسی به‌کمک مدرج خواده شد. (21)

اندازه‌گیری اسید اسکورپیک
در این آزمایش 5 گرم پالت کیوی با آب مکسر به حجم 100 میلی لیتر رسانده شد. عملیات اسید اسکورپیک در مدت 20 میلی لیتر از آن در حضور معرف فلتر 5 درصد و با محلول 1/4 نرمال سود سورئی انجام گرفت (19).
تعین ماده خشک

حدداً 2.5 گرم شن با ظرف آلومینیومی تا وزن ثابت خشک
گردید. سپس 5 گرم پال بایوی به دقت به هزارم گرم
در داخل ظرف مربوطه وزن گردید. حدداً 10 میلی لیتر آب مغذی
به ان اضافه شده با یک همین شش‌های کلاماً مخلوط گردید.

ظرف مربوطه روز حمای بخار، برای تبخیر آب اضافی قرار
گرفت و پس از خشک شدن به ان متخلق و تا حصول وزن
ثابت در 100 درجه سانتی‌گراد به مدت 4 ساعت حرارت داده
شد، سپس در دیسک‌اتور سرد و پس از توزین، درصد ماده
خشک آن محاسبه شد (2).

آزمایش‌های نیزیکی
الف) آماده سازی نمونه
از هر رقم و از هر نوع بسته‌بندی، سه عدد کوبی انتخاب شد.
سپس فقط منفاوت (بالا و پایین) آن یا یک کارد تیزی
پوست‌گیری شد.

ب) بررسی بانف کوبی با اینستران
بر روی نمونه‌های آماده شده با دستگاه اینستران مدل
1140 آزمایش نفوذ‌سنگی (Penetration) مقاومت بافت در مقابل نفوذ
یک پروب توری (Solid probe) به قطر 49/0 سانتی‌متر با سطح
مقطع دایره‌ای به قطر 188/5 سانتی‌متر مربع انجم شد. محدوده
حرکت پروب آن تا 1/5 می‌باشد. مقاومت بافت یکی تعمیم
شد. در هر سه آزمایش اینستران یال‌برد گیری سپس کوبی‌ها
در محل حاصل نمونه قرار گرفتند و عمل اندازه‌گیری مقاومت
بانف در برابر تنش نشانه شده ارزیابی شد. برای هر نمونه نقطه
تسلیم (Yeild point) تحت که باعت افزایش کرنش در بافت
بدون نیاز به افزایش نش می‌شد. مقاومت بافت در نقطه
تسلیم (Yeild point strength) تسلیم (مقدار تیره بر سطح بافت در
نقطه تسلیم برحسی گرم بر سانتی‌متر مربع) برای از شرایط
نفوذ پروب در بافت کوبی (Penetration force) برای نفوذ
پرونده یا سانتی‌متر (Penetration stress) محاسبه گردید.

نتایج و بحث

بر اساس آزمایش‌های انجام شده در این پژوهش مدت زمان
انبارداری در رقیم هایی که 6 ماه و رقیم 4 ماه تعین گردید.

Monlopoulou & Papadopoulou در سال 1996 (21) با اندازه‌گیری میزان
CO2 و انتی‌لن ناشی از نفس معیاری کوییک به دست آمد که سانتی‌گراد
و رطوبت نسبی 95-90 درصد نشان داده که شدت تنش در
وارنه‌های پروب در طول انبارداری به تدریج افزایش می‌یابد. به
طوری که حتی پس از شش ماه انبارداری به ماکزیمم مقدار
خود در فاصله زاویه نمی‌رسد. اما در رقیم آب شده تنش مقدار
در طی دو ماه اول انبارداری افزایش یافت، تو با ماکزیمم مقدار
خود رسیده و سپس به تدریج کاهش می‌یابد. بنابراین انظار
می‌روید نگاهی مناسبی مربوط به رسیدن در رقیم آب‌ت
سربین‌ر تر از رقم هایی که انجام گیرد.

میزان تغییرات ماده خشک کل

نتایج اسلام برهم رقیم مداوم ماده خشک کل (جدول 2) نشان
داد که مقدار ماده خشک کل در رقم هایی از آب‌ت

227
مقدار ماده خشک کل به مقدار 165/2 درصد را به خود اختصاص داده است.

پیشگیری مواد جامد محلول (برایکس)

نتایج جدول 2 نشان داد که مقدار برایکس در واریته هایوارد بیشتر از آبیوست است. بنابراین نتایج میتواند مقدار برایکس در واریته هایوارد بیشتر از آبیوست باشد. برای یکه‌های طبیعتی و ابراهیمی در سال 1375 (2) نشان داد که همچنان نابلیس‌سی، حداکثر مقدار برایکس و کارتنی مواد محلول برایکس اخلاق مقدار برایکس کمتر به مقدار برایکس اخلاق می‌دهد. نابلیس‌سی با حداکثر مقدار برایکس اخلاق مقدار این مقدار بیا کارتنی مواد محلول و دندان‌ریزی بیشتر به نقل حجم کم می‌تواند بیشتر باشد.

طول نسبی رطوبت بیشتر جذب می‌کند و صندوق چوبی که با گازی خشک و فرآوری‌های گوناگون شده است نیز رطوبت جذب می‌کند ولی رطوبت جذب هنگام پراکنده نسبت به کارتنی مقدار کمتر است و نابلیس‌سی نه رطوبت جذب نمی‌کند بلکه ماهی از دست دادن رطوبت نسبت به صندوق چوبی که به نابلیس‌سی بیشتر بوده و بین‌اری کرده خشک کل مناسب اینبارداری از نظر دما و رطوبت نسبت به نبسته‌بندی از نظر مقدار ماده خشک کل نمونات بام ملاحظه‌ای با همان تندی ندارد. کیوبی در زمان پاسخ دارای حداکثر مقدار ماده خشک کل است که با پیش‌رفت دوده اینبارداری افراشی بانه و در رقم هایوارد در ماه شمای و در واریته آبیوست در ماه چهارم اینبارداری به حداکثر مقدار خود که می‌تواند به دست آمده خشک کل در هر کدام از ایرادها در طی مدت زمان اینبارداری اخلاق مقداری در سطح استحکام یک درصد ندارند (جدول 4 و 5). تحقیقات بریو و هایکوک در سال 1990 (12) و روبرت و رهبر در سال 2000 (23) نشان می‌دهد که کاریکایرها در صورت نشان دادن اصلی تنش‌سازی به دهده ماده خشک کل هستند و از آنجا که مجموع کاریکایرها در طی اینبارداری تغییری نباشند، بین‌اری در مقدار ماده خشک کل کیوبی در طی اینبارداری تغییرات معنی‌داری صورت نگرفت. همان‌طور که نشان می‌دهد رقم آبیوست در نابلیس‌سی کمترین مقدار ماده خشک کل به مقدار 14/2 درصد و رقم هایوارد در کارتنی مقدار بیشترین...
که پلاستیکی حداکثر مقدار اسیدهای قابل بیشتر و کارتن
مقایسه حداکثر آن را به خود اختصاص می‌دهد. که
پلاستیکی باید حداکثر مقدار اسیدهای قابل بیشتر اختلاف معنی‌داری
با کارتن مقایسه و صندوق چوبی که در یک گروه قرار
گرفته‌اند. دارد (جدول ۲).

کوری در زمان برآمده‌داری حداکثر مقدار اسیدهای است
که با پیشرفت دوره اناپلاستیک کاهش یافته و در رقم هایاورد در
ما مانند، در رقیب آن افزرا به حداکثر خود
مقدار همچنین مقدار اسیدهای قابل بیشتر در رقم هایاورد در
مدت زمان ایندارداری در هر سه بسته‌نی‌ی به تدریج و در رقم
آبست قابل بیشتر و بوده و با پیشرفت دوره اناپلاستیک مقدار آن کمتر می‌شود
(جدول ۳ و ۴).

مطالعه با بحث بی‌توجهیالوا و پایبندیالوا در سال
۱۹۹۸ (۲۱) نیز این مطلب را تأیید می‌کند. بر اساس نتایج آنها
اسیدسرتیک در بین اسیدهای آلی، ماده اصلی فعالیت گردیده
به همراه قندکها به ویژه گلوکز است. بنابراین فعالیت تنفسی
شدید در رقیب آبست باعث کاهش اسیدسرتیک و در نتیجه
اسیدهای قابل بیشتر می‌شود (۹). اگر نوع بسته‌نی‌ی و مدت زمان
اناپلاستیک بر مقدار اسیدهای قابل بیشتر در هر سه بسته‌نی‌ی با
پیشرفت دوره اناپلاستیک کاهش یافته و اثر نوع بسته‌نی‌ی و
مدت زمان ایندارداری بر مقدار اسیدهای قابل بیشتر اختلاف
معنی‌داری دارد (جدول ۲ و ۳) اگر نوع رقم و نوع بسته‌نی‌ی
بر مقدار اسیدهای قابل بیشتر در مدت زمان ایندارداری نیز مطالعه
جدول ۲ و ۳ اختلاف معنی‌داری نشان نمی‌دهد.

میزان تغییرات اسیدسرتیک (ویژه‌ای ث)
مقدار ویژه‌ای ث در رقم آبست بیشتر از هایاورد بوده و اختلاف
معنی‌داری در سطح اختلاف یک درصد دارد (جدول ۲).

شکل ۱. مقایسه نوع بسته و نوع رقم بر مقدار ماده خشک کل
(11). کوری و فرگوسون در سال ۱۹۹۱ (۱۴)، دایل آن تجزیه
۵۰-۸۵ درصد نشانه‌گونه کیوی در طی ۶ تا ۸ هفته اول
اناپلاستیک است و از آنها که چاخداری نشانه‌های هایاورد نسبت به
آبست بیشتر است. مقدار هایاورد در طی اناپلاستیک
پیشرفت از آبست می‌باشد (شکل ۲).

همان طور که ذکر شد به دلیل بالاتر بودن مقدار نشانه‌های در
رقیب هایاورد نسبت به رقم آبست و افزایش سطح در کوری‌های درون ناپایدار پلاستیکی نسبت به صندوق چوبی و
صندوق چوبی نسبت به کارتن مقایسه، رقم آبست در نابینان
پلاستیکی حداکثر و رقم هایاورد در زمان مقایسه حداکثر مقدار
بریکس را به خود اختصاص داده‌اند (شکل ۲).

اسیدهای قابل بیشتر بر حسب اسیدسرتیک
هم چنین اسیدهای عمدتاً کوی، اسیدسرتیک، مالیک و کوینیک است،
ولی از آنها که اسیدسرتیک غالب‌ترین اسید آنی موجود در کوری
است. اسیدهای این حسب اسیدسرتیک انتدازای می‌شود.

نتایج جدول ۱ نشان می‌دهد که مقدار اسیدهای قابل بیشتر در
رقیب آبست بیشتر از هایاورد بوده و اختلاف معنی‌داری در سطح
احتمال بکر درصد دارند. مطالعات ابراهیمی و شرایتی در سال

۲۴۹
شکل ۳. اثر متقابل نوع بسته بندی و نوع رقم بر مقدار مواد جامد محلول (بریکس) 

شکل ۲. اثر متقابل مدت زمان اتبام‌مانی و نوع رقم بر مقدار مواد جامد محلول (بریکس) (زمان اتبام‌مانی رقم آبی ۲ ماه و هایپورد ۴ ماه)

شکل ۴. اثر متقابل مدت زمان اتبام‌مانی و نوع بسته‌بندی بر مقدار اسیدیه قابل تیرگی بر حسب استرس‌ریک

طبق پژوهش‌های کوت و فرگوین در سال ۱۹۹۱ (۱۴) مقدار اسیداسکوریک با توجه به درجه رشدگی زمان برداشت و منطقه رشدی گیاه و شرایط آب و هوا و گرافیابی تغییرات قابل توجهی می‌یابد. بنابراین گزارش‌های متنوع پیرامون مقدار اسیداسکوریک کیوی وجود دارد، به طوری که مطالعات کوتو و فرگوین در نیوزلند نشان داد که مقدار
جدول ۱ مقایسه میانگین اثر نوع رقم بر خصوصیات فیزیکی و شیمیایی کربو

<table>
<thead>
<tr>
<th>نوع رقم</th>
<th>نقشه تسلیم</th>
<th>مقاومت بافت در نقطه تسلیم</th>
<th>پروب (کرم پنیر)</th>
<th>پروب (کرم پنیر) بر سانتی‌متر مربع</th>
<th>محلول (برای پخش)</th>
<th>کل (٪)</th>
<th>تیتر (٪)</th>
<th>درصد کرم‌زون مرطوب</th>
<th>ماده جامد</th>
<th>ماده خشک</th>
<th>استباده‌گی قابل</th>
<th>ویتامین ث (میلی‌گرم)</th>
<th>درصد کرم‌زون مرطوب</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td>هاوارد ایوب</td>
<td>1282/915</td>
<td>1/16</td>
<td>2221/17</td>
<td>1/16</td>
<td>2221/17</td>
<td>1/16</td>
<td>2221/17</td>
<td>1/16</td>
<td>2221/17</td>
<td>1/16</td>
<td>2221/17</td>
<td>1/16</td>
<td>2221/17</td>
</tr>
<tr>
<td>۱۰/۶۸۹</td>
<td>۱/۵۴۶</td>
<td>۱۰/۶۸۹</td>
<td>۱/۵۴۶</td>
<td>۱۰/۶۸۹</td>
<td>۱/۵۴۶</td>
<td>۱۰/۶۸۹</td>
<td>۱/۵۴۶</td>
<td>۱۰/۶۸۹</td>
<td>۱/۵۴۶</td>
<td>۱۰/۶۸۹</td>
<td>۱/۵۴۶</td>
<td>۱۰/۶۸۹</td>
<td>۱/۵۴۶</td>
</tr>
</tbody>
</table>

در هر سطح میانگین‌ها در سطح احتمال پی درصد مقایسه شده‌اند و تفاوت در میانگین که حداکثر یک حرف مشترک دارد معنادار است.

جدول ۲ مقایسه میانگین اثر نوع پشتیبانی بر خصوصیات فیزیکی و شیمیایی کربو

<table>
<thead>
<tr>
<th>نوع پشتیبانی</th>
<th>نقشه تسلیم</th>
<th>مقاومت بافت در نقطه تسلیم</th>
<th>پروب (کرم پنیر)</th>
<th>پروب (کرم پنیر) بر سانتی‌متر مربع</th>
<th>محلول (برای پخش)</th>
<th>کل (٪)</th>
<th>تیتر (٪)</th>
<th>درصد کرم‌زون مرطوب</th>
<th>ماده جامد</th>
<th>ماده خشک</th>
<th>استباده‌گی قابل</th>
<th>ویتامین ث (میلی‌گرم)</th>
<th>درصد کرم‌زون مرطوب</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td>کارن مقابی</td>
<td>۱۲۵۸/۳۷</td>
<td>۱/۵۴۶</td>
<td>۱۲۳۹/۳۶</td>
<td>۱/۵۴۶</td>
<td>۱۲۳۹/۳۶</td>
<td>۱/۵۴۶</td>
<td>۱۲۳۹/۳۶</td>
<td>۱/۵۴۶</td>
<td>۱۲۳۹/۳۶</td>
<td>۱/۵۴۶</td>
<td>۱۲۳۹/۳۶</td>
<td>۱/۵۴۶</td>
<td>۱۲۳۹/۳۶</td>
</tr>
<tr>
<td>صندوق چوب</td>
<td>۱۷۸۴/۲۶</td>
<td>۱/۵۴۶</td>
<td>۱۷۸۴/۲۶</td>
<td>۱/۵۴۶</td>
<td>۱۷۸۴/۲۶</td>
<td>۱/۵۴۶</td>
<td>۱۷۸۴/۲۶</td>
<td>۱/۵۴۶</td>
<td>۱۷۸۴/۲۶</td>
<td>۱/۵۴۶</td>
<td>۱۷۸۴/۲۶</td>
<td>۱/۵۴۶</td>
<td>۱۷۸۴/۲۶</td>
</tr>
<tr>
<td>تاپلو پلاستیک</td>
<td>۱۰۴۸/۳۷</td>
<td>۱/۵۴۶</td>
<td>۱۰۴۸/۳۷</td>
<td>۱/۵۴۶</td>
<td>۱۰۴۸/۳۷</td>
<td>۱/۵۴۶</td>
<td>۱۰۴۸/۳۷</td>
<td>۱/۵۴۶</td>
<td>۱۰۴۸/۳۷</td>
<td>۱/۵۴۶</td>
<td>۱۰۴۸/۳۷</td>
<td>۱/۵۴۶</td>
<td>۱۰۴۸/۳۷</td>
</tr>
</tbody>
</table>

در هر سطح میانگین‌ها در سطح احتمال پی درصد مقایسه شده‌اند و تفاوت در میانگین که حداکثر یک حرف مشترک دارد معنادار است.
جدول ۳ مقایسه میانگین اثر نوع پستنده بر خصوصیات فیزیکی و شیمیایی کربوهای وارینه هایوارد

<table>
<thead>
<tr>
<th>وزن مرطوب</th>
<th>ماده دانم</th>
<th>نیتروژن</th>
<th>ماده جامد</th>
<th>تنش لازم برای نفوذ</th>
<th>تنش لازم برای نفوذ</th>
<th>زمان نکه‌داری (گرم‌تروپ)</th>
<th>مقاومت بایفت در نقطه</th>
<th>نیتروژن (گرم‌تروپ)</th>
<th>مقاومت بایفت در نقطه</th>
<th>نیتروژن (گرم‌تروپ)</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td>۸۰۱۵۲۶</td>
<td>۲/۷۵</td>
<td>۱۵/۸۸</td>
<td>۱/۳</td>
<td>۱۹۹۰</td>
<td>۱۹۹۰</td>
<td>۴۱۰/۹۵</td>
<td>۴۱۰/۹۵</td>
<td>۳۴۹/۱۴</td>
<td>۸۹۰/۹۵</td>
<td>۴۱۰/۹۵</td>
</tr>
<tr>
<td>۱۱۳۵۰۸ب</td>
<td>۲/۷۵</td>
<td>۱۵/۸۸</td>
<td>۱/۳</td>
<td>۱۹۹۰</td>
<td>۱۹۹۰</td>
<td>۴۱۰/۹۵</td>
<td>۴۱۰/۹۵</td>
<td>۳۴۹/۱۴</td>
<td>۸۹۰/۹۵</td>
<td>۴۱۰/۹۵</td>
</tr>
<tr>
<td>۱۵۹۰۲۴</td>
<td>۲/۳۷</td>
<td>۳۰/۲۴</td>
<td>۳/۳۸</td>
<td>۱۹۹۰</td>
<td>۱۹۹۰</td>
<td>۴۱۰/۹۵</td>
<td>۴۱۰/۹۵</td>
<td>۳۴۹/۱۴</td>
<td>۸۹۰/۹۵</td>
<td>۴۱۰/۹۵</td>
</tr>
<tr>
<td>۱۱۸۸۲</td>
<td>۲/۳۷</td>
<td>۳۰/۲۴</td>
<td>۳/۳۸</td>
<td>۱۹۹۰</td>
<td>۱۹۹۰</td>
<td>۴۱۰/۹۵</td>
<td>۴۱۰/۹۵</td>
<td>۳۴۹/۱۴</td>
<td>۸۹۰/۹۵</td>
<td>۴۱۰/۹۵</td>
</tr>
<tr>
<td>۱۳۹۹۹۹</td>
<td>۲/۳۷</td>
<td>۳۰/۲۴</td>
<td>۳/۳۸</td>
<td>۱۹۹۰</td>
<td>۱۹۹۰</td>
<td>۴۱۰/۹۵</td>
<td>۴۱۰/۹۵</td>
<td>۳۴۹/۱۴</td>
<td>۸۹۰/۹۵</td>
<td>۴۱۰/۹۵</td>
</tr>
<tr>
<td>۱۶۸۶۲۶</td>
<td>۲/۳۷</td>
<td>۳۰/۲۴</td>
<td>۳/۳۸</td>
<td>۱۹۹۰</td>
<td>۱۹۹۰</td>
<td>۴۱۰/۹۵</td>
<td>۴۱۰/۹۵</td>
<td>۳۴۹/۱۴</td>
<td>۸۹۰/۹۵</td>
<td>۴۱۰/۹۵</td>
</tr>
<tr>
<td>۱۵۰۹۰۸</td>
<td>۲/۳۷</td>
<td>۳۰/۲۴</td>
<td>۳/۳۸</td>
<td>۱۹۹۰</td>
<td>۱۹۹۰</td>
<td>۴۱۰/۹۵</td>
<td>۴۱۰/۹۵</td>
<td>۳۴۹/۱۴</td>
<td>۸۹۰/۹۵</td>
<td>۴۱۰/۹۵</td>
</tr>
<tr>
<td>۱۶۸۶۲۶</td>
<td>۲/۳۷</td>
<td>۳۰/۲۴</td>
<td>۳/۳۸</td>
<td>۱۹۹۰</td>
<td>۱۹۹۰</td>
<td>۴۱۰/۹۵</td>
<td>۴۱۰/۹۵</td>
<td>۳۴۹/۱۴</td>
<td>۸۹۰/۹۵</td>
<td>۴۱۰/۹۵</td>
</tr>
<tr>
<td>۱۵۰۹۰۸</td>
<td>۲/۳۷</td>
<td>۳۰/۲۴</td>
<td>۳/۳۸</td>
<td>۱۹۹۰</td>
<td>۱۹۹۰</td>
<td>۴۱۰/۹۵</td>
<td>۴۱۰/۹۵</td>
<td>۳۴۹/۱۴</td>
<td>۸۹۰/۹۵</td>
<td>۴۱۰/۹۵</td>
</tr>
</tbody>
</table>

در هر ستون میانگین‌ها در سطح احتمال ۵ درصد مقایسه نشان داد. هماهنگی هر دو میانگین که حذف مشترک داده متنی در نیست.
ارزیابی قرار گیری نتایج جدول ۱ نشان داد که مقدار در رقم‌های بازرگانی از آنها در صندوق چوبی و افت‌رفتگی، این رقم‌ها در سطح اختلاف معنی‌داری با همان‌طور که قبلاً نشان داده شد دلیل نیاز به دلیل اثره در نتیجه کاهش رطوبت بیشتر مقدار اسدوسورگی در کارتنی مقدار نسبت به صندوق چوبی و در صندوق چوبی نسبت به کیسه پلاستیکی بیشتر است.

مقدار تأثیر جدول‌های ۲ و ۳ کیوی در زمان برداشت دارای حداکثر مقدار و نتایج C است که به پیش‌تر در زمان اضافه کردن و در واریز آب‌های ماه‌های، بند قرار‌گرفته و مقدار صفر خود را به دست آورد. در صورتی که قبلاً نیاز ذکر شد مقدار رطوبت کل در رقم‌های بازرگانی بیشتر از آب‌های است که باعث افزایش مقدار بافت در برای تنظیم شده و مقدار صفر صفر در آب‌های ماه‌های، از آن ای رو بافت کیوی Y.P.S. رقم‌های بازرگانی از صفر که رقیص ماه‌های بیشتر می‌باشد.

طقی نتایج جدول Y.P.S. واکنش‌های ویژه برای Y.P.S., صنعت‌پذیری، صندوق چوبی و صندوق چوبی نسبت به کیسه پلاستیکی از روی تعادل بافت در سطح اختلاف معنی‌داری با همان‌طور که قبلاً نشان داده شد Dبدوی در صندوق‌های خشکی در زمان اضافه کردن و در واریز آب‌های ماه‌های، بند قرار‌گرفته و مقدار صفر خود را به دست آورد. در صورتی که قبلاً نیاز ذکر شد مقدار رطوبت کل در رقم‌های بازرگانی بیشتر از آب‌های است که باعث افزایش مقدار بافت در برای تنظیم شده و مقدار صفر صفر در آب‌های ماه‌های، از آن ای رو بافت کیوی Y.P.S. رقم‌های بازرگانی از صفر که رقیص ماه‌های بیشتر می‌باشد.

طقی نتایج آزمایشات و ریزی در سال ۱۹۸۵ هم زمان و در شرایط یکسان و مناسب‌ترین از نظر دما و رطوبت، نسبی کاهش مقدار رطوبت بیشتر که منجر به افزایشونده در همان‌طور که در حال حاضر مقدار ماده خشک کل و افت‌رفتگی کیوی در کارتن مقدار نسبت به صندوق چوبی و صندوق چوبی نسبت به کیسه پلاستیکی بیشتر است که باعث خشکتی و

ارزیابی تغییرات نقطه تلفیم (Y.P.S.) و مقاومت بافت در نقطه

تلیم (Y.P.S.) پس از اضافه

حداکثر مقدار تغییرات که بدن نیاز به افزایش آنها زمان Y.P.S. در بافت می‌شود را تنش نقطه تلفیم و شدت نیرو بر سطح بافت در نقطه تلفیم حسب گرم به ساعت متغیر را مقاومت بافت در نقطه تلفیم می‌نامند (۲۰۰). از آنجا که روند تغییرات Y.P.S. مشابه نهاد و از طریق تغییرات Y.P.S. توجه بذاریه و مفهوم‌های ناشنا، این فاکتور مورد Y.P.S.
شکل ۶. اثر مقیاس مدتران اپارامانی و نوع بسته‌بندی بر مقدار مقاومت بافت در نقطه نظیر

شکل ۷. اثر مقیاس مدتران اپارامانی و نوع بسته‌بندی بر نرخ بر مقدار تنش لازم برای پذیرش پروب در بافت

شکل ۸. اثر مقیاس مدتران اپارامانی و نوع بسته‌بندی بر مقدار تنش لازم برای پذیرش پروب در بافت

نمتر از کیوی می‌شود، از این رو در کارتن مقوایی مقاومت بافت در برابر تنش و مقاوم Y.P.S. افزایش یافته و بلافاصله کیوی سفتتر می‌باشد و این مقادیر به ترتیب در صندوق چوبی و یا کیسه بلاستیکی کاهش یافته و بلافاصله کیوی نرمتر می‌شود.

از طرفی مقادیر تجمع اینلین در کیسه بلاستیکی نسبت به صندوق چوبی و در صندوق چوبی نسبت به کارتن مقوایی بیشتر می‌باشد. با تغییر در قالب عدم استفاده از جایدب ایلین در بسته‌بندی و حساسیت فوق العاده کیوی به ایلین میوه کیوی در کیسه بلاستیکی نرم تر از کیوی در صندوق چوبی و آن نیز
مقدار 
P.S. 
نیز درم های‌بارخیان به‌سته‌ای از رگ‌های دی‌هاد در مه‌س‌های داماد و در 
مدت زمان ابارمان‌نیفت در رگ‌های دی‌هاد در رگ‌های دی‌هاد تا ۳ به‌کنار هم در سطح احتمال یک 
درصد دارد.

طبق نتایج جدول، کارتین مقاومت و کهیه بلاستیک به ترتیب 
حداکثر و حداکثر مقدار می‌باشد. این اطمینان داده که از نظر 
آماری در گروه‌های مهره‌زی در کارس تا ۳ به‌کنار هم در سطح احتمال 
P.S. 
اختلاف معنی‌داری در سطح احتمال یک 

نیز به کهیه بلاستیک ساخته می‌باشد.

۲ همچنین مقدار در هر دو رنگ طبق شکل ۸ در طی ام، 
مائول ابارمان‌نیفت به سرعت کاهش می‌یافته و سپس به تدریج 
کاهش می‌یابد که تحقیقات آپالا و همکارانش در سال ۱۹۸۷ و 
گوردن و همکارانش در سال ۱۹۸۱، مارگر و هالست در سال 
۱۹۹۴ و رودول در سال ۱۹۹۲ نیز این مطلب را تایید می‌کنند.

ارزیابی تغییرات نش از لحمری و نش بوئی در بانکت (P.S.)

و مقاومت نسبت به نفود آن تا عمق ۲/۰ سانتی‌متر 
در تحقیق تغییرات مقاومت بانکت تغییرات نش از لحمری نفود 

است.

متابع مورد استفاده

۱. جمشیدی، ع. (۱۳۸۰). اخوانس و هزارکی‌محی‌ها. انتشارات فن آوران، همدان.

۲. دخانی، ش. رسکی‌نیفت و همکارانش. (۱۳۷۹). بررسی تغییرات کمی فن‌نیفت را با روش 
کروماگرافی که کارایی بالا، علوم کشاورزی و محیط محیطی ۳۱ (۴). ۷۶۷ - ۷۶۷.

۳. شرکانیان، و. ایرانی، اصلی. (۱۳۷۸). بررسی و تعبیر مناسب‌ترین زمان برداشت برای ارگام مختلف کهیه و افزایش عمر انبار آنها 

نها و بدر (۳۱). ۱۳۹۱-۱۳۹۱.

۴. صداقت، ن. (۱۳۷۵). تکنولوژی ویژه‌نیفت مواد غذایی، جلد اول، مبادی، انتشارات بهاروی، مشهد.

۲۳۵
5. محمدی، ج. ۱۳۷۷. کیوی و پورپرس آن. انتشارات فرهنگ جامع، تهران.
6. محمدیان، م. و. ر. اسفنجی نیموری. ۱۳۷۸. کشت و پورپرس و ارگانیسم‌های اکسیژن‌زای غلیظ‌کبدی. شرکت چاپ و بافی کتاب‌های ایران، تهران.
7. مهندی، ن. ج. ۱۳۷۴. اهمیت و نقش استیم‌ها در حفظ کیفیت و مدت قندی محصول. مجموعه مقالات هشتمین کنگره ملی صنایع غذایی ایران (استیم‌ها و مواد غذایی)، وزارت کشاورزی، تهران.
8. یزدی صمیمی، ب. غ. رضایی و. م. و. لی زاده. ۱۳۷۷. طرح‌های آماری در پرورش‌های کشاورزی. انتشارات دانشگاه تهران.