

مخلص البحث

الليلى، نظيفة.2013. تأثير نوع النشا طلاء قابلة للأكل عن المواد الأساسية ودرجة حرارة التخزين على جودة الفراولة (فراغاري ش انانسا). علم الأحياء، كلية العلوم والتكنولوجيا في الجامعة الإسلامية مولانا مالك ابراهيم مالانج. المشرف: ا. ليليك هرياني ، أمية الشريفة .

كلمات البحث: طلاء قابلة للأكل، نشا الكساف (منيهوت /سكولينتا) باتي القنا الفراولة.

طلاء الصالحة للأكل هي طريقة الواحدة لإطالة العمر الجرف والحد من الخسائر في جودة المنتجات الزراعية سريعة التلف مثل الفراولة (فراغاري ش انانسا). طلاء الصالحة للأكل يمكن أن تكون مصنوعة من مواد مثل النشا السكريات الكسافا (منيهوت /سكولينتا) النشا والقنا (القنا القات) أن تكون آمنة للإستهلاك. في هذا البحث، مع الجمع بين درجة حرارة التخزين. هدفت هذه الدراسة الى: تحديد تأثير نوع من النشا المواد الطلاء الصالحة للأكل، وتأثير درجة حرارة التخزين ودرجة حرارة التخزين تأثير العلاج تركيبة مع نوع النشا المواد الطلاء الصالحة للأكل على نوعية ومدة الصلاحية من الفراولة (فراغاري ش انانسا) لاحظ المعلمات فقدان الوزن، معدل التنفس، اللون، الصلابة محتوى فيتامين ج.

يجري الإستقراء في الشهر ابريل حتى مايو 2013 في مجتبر النبات قسم علم وظائف الأعضاء من الأحياء، كلية العلوم والتكنولوجيا في الجامعة الإسلامية مولانا مالك ابراهيم مالانج، وكان هذا الإستقراء إستقراء التجريبية باستخدام تصميم كامل العشوائية مع 2 العوامل و3 مكررات. العمل الأولى هو نوع النشا المواد الطلاء الصالحة للأكل التي تتكون من الطلاء الصالحة للأكل من دون طلاء، ومقرها النشا الصالحة للأكل طلاء التطبيقات الكسافا (منيهوت /سكولينتا) والنشوية تطبيق الطلاء الصالحة للأكل القنا (القنا القات). والعمل الثاني هو علاج درجة حرارة التخزين التي تتكون درجة حرارة الغرفة ودرجة الباردة. في هذا الإستقراء الذي أجري ايضا الجمع بين نوع من النشا المواد الطلاء الطعام ودرجة حرارة التخزين مضروب. أبدت الملاحظات مدة من الثاني يوما وثمانية ايام من التخزين. وقد تم تحليل البيانات عن طريق تحليل التباين (أنوبا) الطريقة الثانية مع مستوى 5%.

أظهر حصيل الإستقراء نوع من النشا الصالحة للأكل الطلاء تأثير مادي على الجودة والعمر الإقتراضي من الفراولة (فراغاري ش انانسا). تأثير المذبذبة بين الكسافا طلاء النشوية. لا يختلف كثيرا عن طلاء القنا النشوية (القنا القات). ومع ذلك، كل من القنا تأثير من الفراولة (فراغاري ش انانسا) من دون طلاء الصالحة للأكل. يتم تخزين الفراولة (فراغاري ش انانسا) في درجات. تخزين الفراولة (فراغاري ش انانسا) في درجة البارد يملك الجودة والعمر هي أفضل من تخزين الفراولة (فراغاري ش انانسا) في درجة الغرفة. الإختلاط بين العمل الأولى والثاني أفضل في الجودة و العمر على تخزين الفراولة هو التخزين البارد مع النشوية الصالحة للأكل طلاء التطبيقات الكسافا (منيهوت /سكولينتا).