



كلية الزراعة

Faculty of Agriculture

قسم البساتين

Horticulture Department



جامعة الفيوم

Fayoum

University

البحث الرابع: مشترك مع اخرون من خارج التخصص – منشور بمجلة دولية متخصصة

تغيرات ما بعد الحصاد للخصائص الغذائية لأصناف الخس التجارية والتقليدية وعلاقتها بالجودة البصرية الكلية	عنوان البحث
تغيرات ما بعد الحصاد للخصائص الغذائية لأصناف الخس التجارية والتقليدية وعلاقتها بالجودة البصرية الكلية	عنوان البحث
5-2-2022	تاريخ النشر
Agronomy, 12, 403, 1-25.	المجلة المنشور بها
3.7	معامل التأثير للمجلة

الملخص العربي

في الوقت الحاضر، يتزايد زراعة واستهلاك أصناف الخس التقليدية لأنها جذابة بشكل خاص للمستهلكين بسبب تنوعها وجودتها الغذائية العالية. ومع ذلك، فإن الخس منتج سريع التلف، مما يؤدي إلى خسارة غذائية كبيرة من الحصاد إلى المستهلكين النهائيين. في هذا البحث، تم تقييم محتوى بعض المركبات النشطة بيولوجيًا (الكلوروفيل، الكاروتينات، الأنثوسيانين، حمض الأسكوربيك، الفينولات)، والقدرة المضادة للأكسدة ومحتوى العناصر في خمسة أنواع محلية وأربعة أصناف تجارية من الخس لمقارنة اختلافاتها خلال فترة التخزين. تم إجراء التوصيف البصري خلال فترة ما بعد الحصاد، كما تم تحديد الصفات الدالة على الإجهاد التأكسدي، لتحديد قدرة الحفاظ على خصائصها الفيزيائية والكيميائية. وكتوجه عام، أظهرت أصناف الخس سلوكًا فرديًا خلال فترة ما بعد الحصاد، وهو ما لم يكن بالضرورة أفضل في الأصناف التجارية مقارنة بالأصناف المحلية. ومن بين جميع الأصناف، برزت الصنف المحلي L10 لعدم إظهاره اختلافات كبيرة في مظهره العام أو جودته الغذائية طوال دورة حياته. ومع ذلك، من حيث التركيز الأولي للمركبات النشطة بيولوجيًا، تبرز الأصناف الأكثر احمرارًا (CL4 و L11). تشير هذه النتائج إلى التباين بين الأصناف، مما يؤكد على إمكانات الأصناف التقليدية من الخس في ممارسات ما بعد الحصاد.