

## تأثیر بسته‌بندی پلی‌اتیلنی حاوی نانو ذرات اکسید روی بر ماندگاری خرمای مضافتی

ساجده صادقی پور<sup>۱</sup>، حمیدرضا اخوان<sup>۲،۳\*</sup>، احمد شاکر اردکانی<sup>۴</sup>، فرشته‌السادات حسینی<sup>۵</sup>

۱- دانشجوی کارشناسی ارشد گروه علوم و مهندسی صنایع غذایی، موسسه آموزش عالی کار رفسنجان، کرمان، ایران

۲- پژوهشکده فناوری تولیدات گیاهی، دانشگاه شهید باهنر کرمان، کرمان، ایران

۳- استادیار بخش علوم و مهندسی صنایع غذایی، دانشکده کشاورزی، دانشگاه شهید باهنر کرمان، کرمان، ایران

۴- دانشیار پژوهشکده پسته، موسسه تحقیقات علوم باغبانی، سازمان تحقیقات، آموزش و ترویج کشاورزی، رفسنجان، ایران

۵- دانش‌آموخته کارشناسی ارشد بخش مکانیک بیوسیستم، دانشکده کشاورزی، دانشگاه شهید باهنر کرمان، کرمان، ایران

(تاریخ دریافت: ۹۷/۱۱/۱۶ تاریخ پذیرش: ۹۸/۰۱/۲۰)

### چکیده

میوه خرما، سرشار از ترکیبات قندی، مواد فیبری، برخی ویتامین‌ها، املاح معدنی و ترکیبات فنولی با خاصیت ضد اکسایشی است. تغییرات فیزیکوشیمیایی، بیوشیمیایی و میکروبی رخ داده در این میوه در طی نگهداری سبب کاهش ویژگی‌های کیفی آن می‌گردد. در پژوهش حاضر تأثیر فیلم پلی‌اتیلنی حاوی ۱ و ۲ درصد نانوذرات اکسید روی به عنوان پوشش نانوکامپوزیتی و فیلم بدون نانو ذرات به عنوان نمونه شاهد در حفظ برخی ویژگی‌های کیفی میوه خرمای مضافتی در دو دمای نگهداری ۴ و ۲۵ درجه سانتی‌گراد به مدت ۱۲۰ روز ارزیابی گردید. نتایج تجزیه واریانس نشان داد که اثرات فیلم نانوکامپوزیتی، دما و زمان نگهداری بر شاخص‌های مورد بررسی نمونه‌های خرمای مضافتی معنی‌دار بود ( $p < 0.05$ ). کمترین تغییرات در شاخص‌های کیفی از قبیل افت وزن، pH، اسیدیته، مواد جامد محلول، محتوای فنول کل، محتوای قند کل و قندهای احیاء کننده در نمونه‌های خرمای قرار گرفته در فیلم نانوکامپوزیتی ۲ درصد و نگهداری شده در دمای ۴ درجه سانتی‌گراد مشاهده گردید. میزان این تغییرات در نمونه کنترل قرار گرفته در دمای ۲۵ درجه سانتی‌گراد به صورت معنی‌داری بیشتر از سایر نمونه‌ها بود. به علاوه، استفاده از بسته‌بندی نانوکامپوزیتی موجب کاهش سرعت رشد میکروبی (باکتری‌های معتدل دوست هوازی و کپک و مخمر) در مقایسه با نمونه شاهد گردید. با افزایش دمای نگهداری از ۴ به ۲۵ درجه سانتی‌گراد روند افزایشی در رشد میکروبی و تغییر شاخص‌های کیفی تمام نمونه‌ها مشاهده شد که بیانگر کاهش ویژگی‌های کیفی خرما بود. با در نظر گرفتن شاخص‌های مورد بررسی، بسته‌بندی نانوکامپوزیتی حاوی ۲ درصد اکسید روی عملکرد بهتری نسبت به بسته‌بندی نانوکامپوزیتی حاوی ۱ درصد اکسید روی داشت. به طور کلی می‌توان استفاده از فیلم نانوکامپوزیتی حاوی ۲ درصد نانو ذرات اکسید روی را برای حفظ ویژگی‌های کیفی خرمای مضافتی در دمای نگهداری ۴ درجه سانتی‌گراد پیشنهاد داد.

**کلید واژگان:** بسته‌بندی نانوکامپوزیت، اکسید روی، خرمای مضافتی، زمان نگهداری

\*مسئول مکاتبات: hr.akhavan@uk.ac.ir

تاثیر بسته‌بندی پلی‌اتیلنی حاوی نانو ذرات اکسید روی بر...

## ۱- مقدمه

خرما، میوه نخل خرما (*Phoenixdactylifera*L.) از خانواده پالماسه است. ایران همواره یکی از کشورهای اصلی تولید کننده خرما بوده و با تولید ۰۴۲۲۷۶ تن در سال ۱۳۹۳ جایگاه ویژه‌ای در تولید خرماي جهان داشته است [۱]. خرما، میوه‌ای انرژی‌زا و سرشار از ویتامین‌ها (اسید آسکوربیک، تیامین، ریوفلاوین و اسید فولیک)، ترکیبات ضداکساینده و املاح گوناگون (آهن، مس و پتاسیم) است [۲]. در سال‌های اخیر، توجه مصرف‌کنندگان محصولات کشاورزی در بیشتر کشورهای دنیا به کیفیت میوه‌ها (از نظر ظاهری و درونی) افزایش یافته است. کیفیت ظاهری شامل ویژگی‌های ظاهری و حسی از قبیل اندازه، شکل، رنگ، شادابی و طراوت میوه و عاری بودن از فساد، عطر و طعم و بافت نامطلوب می‌شود که در بازار پسندي محصولات کشاورزی نقش تعیین کننده‌ای دارند. کیفیت درونی نیز مرتبط با ترکیبات ریز مغذی موجود در آن‌ها می‌باشد که با استفاده از روش‌های مناسب نگهداری می‌توان کیفیت ظاهری و درونی را بهبود داد [۳].

خرمای مضافتی بعد از ارقام سعمران و شاهانی سومین رقم خرماي اقتصادی ایران است که در نقاط مختلف کشور کشت می‌گردد. البته زیستگاه اصلی این رقم منطقه بم کرمان می‌باشد. این رقم از گروه خرماهای نرم و نیمه خشک با رنگ قرمز تیره متمایل به سیاه بوده و بهترین نوع خرما از لحاظ بازار داخلی است که صادرات آن در سال‌های اخیر مورد توجه قرار گرفته است [۴]. اما نگهداری آن به علت بالا بودن محتوای رطوبت (بیش از ۲۰ درصد) و فساد پذیری مشکل است. تراوش شیره، از دست دادن رطوبت، چسبندگی محصول و نیز تخمیر و ترشیدگی محصول به علت فعالیت باکتری‌ها، کپک‌ها و مخمرها از عمده‌ترین مشکلات در طی نگهداری خرماي مضافتی می‌باشند [۵]. باید توجه داشت که در میوه‌های تازه رسیدگی فیزیولوژیک، تغییرات بیوشیمیایی و تنفس می‌تواند منجر به تغییر در رنگ ظاهری و بافت، توسعه بد طعمی، اسیدی شدن و فساد میکروبی گردد که به دلیل کاهش بازار پسندي موجب افزایش میزان ضایعات میوه‌های تازه می‌شود [۶]. میزان ضایعات محصولات کشاورزی در کشور ایران سالانه حدود ۳۰ درصد می‌باشد که نزدیک به ۸ درصد از آن به علت بسته‌بندی نامناسب

است [۷]. بر این اساس، روش‌های نگهداری پس از برداشت میوه‌ها از قبیل نگهداری در دمای پایین، کنترل اتمسفر بسته‌بندی، استفاده از متیل بروماید، گاز از نپوشش‌دهی میوه‌ها با پوشش‌های خوراکی و سنتزی در پژوهش‌های مختلفی گزارش شده است [۶].

فساد مواد غذایی به علت فقدان فن‌آوری مناسب بسته‌بندی، نگرانی اصلی جهانی است و انتظار می‌رود نانو تکنولوژی بتواند بسته‌بندی مواد غذایی را بهبود بخشد. در واقع، مواد جدید مورد استفاده در بسته‌بندی مواد غذایی پایه نانو دارای ویژگی‌های بی‌نظیری از جمله توانایی ضد میکروبی و حذف اکسیژن و همچنین ایجاد مانع در برابر گازها یا رطوبت و غیره هستند [۸]. نانو ذرات نقره، اکسید روی، دی‌اکسید تیتانیوم از جمله مهم‌ترین نانو مواد تجاری هستند که در بسته‌بندی مواد غذایی استفاده می‌شوند [۸]. در این راستا تاثیر فیلم پلی‌اتیلنی حاوی نانو ذرات اکسید روی در ماندگاری بامیه [۹]، فیلم پلی‌اتیلنی حاوی نانوذرات نقره و اکسید روی در افزایش ماندگاری آب پرتقال [۱۰] و فیلم پلی‌اتیلنی حاوی نانوذرات نقره در افزایش ماندگاری زرشک [۱۱] و توت فرنگی [۱۲] گزارش شده است. بر اساس این پژوهش‌ها مشخص گردید که فیلم‌های نانوکامپوزیت پلی‌اتیلنی، ویژگی‌های کیفی فرآورده‌های مورد مطالعه را در مقایسه با نمونه‌های شاهد بهبود دادند.

با توجه به غنی بودن خرما از مواد مغذی، امکان آلودگی آن به برخی میکروارگانیسم‌ها عامل فساد و حتی بیماری‌زا وجود دارد. از طرفی تغییر خصوصیات کیفی خرما به علت شرایط نامناسب نگهداری و بسته‌بندی یکی از مهم‌ترین دلایل کاهش میزان صادرات و قیمت این محصول در بازارهای جهانی می‌باشد. بنابراین، هدف پژوهش حاضر بررسی امکان استفاده از فیلم پلی‌اتیلنی حاوی نانوذرات اکسید روی به عنوان پوشش نانوکامپوزیتی در حفظ برخی ویژگی‌های کیفی میوه خرماي مضافتی است.

## ۲- مواد و روش‌ها

### ۲-۱- تهیه خرما، بسته‌بندی و نگهداری نمونه‌های

#### خرما

اندازه‌گیری شد [۱۵].

## ۲-۴- اندازه‌گیری محتوای قند کل قبل و بعد از

### آبکافت

اندازه‌گیری محتوای قند به روش دینیتروسالیسیلیک اسید (DNS) انجام شد [۱۶]. برای اندازه‌گیری محتوای قند قبل از آب کافت ابتدا یک گرم نمونه خرما به کمک آب مقطر حل شد و به حجم ۱۰۰ میلی‌لیتر رسید. سپس عمل صاف کردن محلول با استفاده از کاغذ صافی انجام گرفت تا از محلول صاف شده برای اندازه‌گیری قند قبل از آب کافت استفاده شود. برای اندازه‌گیری محتوای قند بعد از آبکافت، به ۱۰ میلی‌لیتر از محلول صاف شده، مقدار ۲ میلی‌لیتر اسید کلریدریک (۱+۳) اضافه شد و با استفاده از آب مقطر به حجم ۱۰۰ میلی‌لیتر رسید. نمونه به مدت ۱۰ دقیقه در حمام آب با دمای ۷۰ درجه سانتی‌گراد قرار گرفت، سپس محتوای قند بعد از آبکافت به روش DNS اندازه‌گیری شد.

برای اندازه‌گیری محتوای قند قبل و بعد از آبکافت، مقدار ۱/۵ میلی‌لیتر از محلول‌های قندی با ۱/۵ میلی‌لیتر واکنش‌گر DNS مخلوط شد و مخلوط واکنش به مدت ۵ دقیقه جوشانده شد، سپس خنک شده و حجم نمونه با آب مقطر به ۱۰ میلی‌لیتر رسانده شد. جذب نمونه‌ها در طول موج ۵۷۰ نانومتر با طیف‌سنج نوری (SPUV-26, Germany) خوانده شد. برای تهیه منحنی استاندارد از محلول گلوکز با غلظت‌های مختلف (۴۰۰-۰ میکروگرم/میلی‌لیتر) استفاده شد. محتوای قند نمونه‌های خرما بر حسب گرم/۱۰۰ گرم میوه تازه خرما گزارش گردید.

## ۲-۵- اندازه‌گیری محتوای ترکیبات فنولی

برای این منظور، ۵۰ گرم نمونه خرما در هاون چینی هم‌گن گردید. برای استخراج ترکیبات فنولی، ۵ میلی‌لیتر حلال متانول ۸۰ درصد حاوی ۱ درصد اسید کلریدریک به ۰/۲ گرم نمونه همگن‌شده در لوله آزمایش اضافه گردید و عمل هم‌زدن آن به مدت ۲ ساعت روی شیکر (KS260basic, IKA, Germany) با دور ۱۰۰ rpm انجام گرفت. سپس مخلوط به مدت ۱۰ دقیقه با دور ۳۰۰۰ g سانتی‌فیوژ گردید. سپس رومانده<sup>۱</sup> برای اندازه‌گیری

خرمای مضافتی مورد نیاز در تابستان ۱۳۹۶ از باغات شهرستان ایرانشهر (سیستان و بلوچستان، ایران) جمع‌آوری و به آزمایشگاه صنایع غذایی دانشگاه شهید باهنر کرمان منتقل شد. فیلم‌های بسته‌بندی مورد استفاده از شرکت پارسا پلمیر شریف (تهران) و کارتن‌های بسته‌بندی نیز از فروشگاه‌های کارتن خرما در شهرستان ایرانشهر تهیه شدند. پس از آماده‌سازی، نمونه‌های خرما در سه نوع بسته‌بندی (بسته‌بندی پلی‌اتیلنی حاوی ۱ و ۲ درصد نانوذرات اکسید روی و بسته‌بندی فاقد نانو ذرات اکسید روی به عنوان شاهد) قرار گرفتند و عمل دوخت حرارتی بسته‌ها با دستگاه دوخت حرارتی رومیزی انجام گرفت.

نمونه‌ها در سه تکرار در کارتن‌های ۵۰۰ گرمی بسته‌بندی شدند، نگهداری نمونه‌ها در داخل یخچال ۴ درجه سانتی‌گراد و انکوباتور ۲۵ درجه سانتی‌گراد به مدت ۴ ماه انجام گرفت. شاخص‌های کیفی زیر در طی دوره نگهداری در فواصل زمانی ۲۰ روز بررسی گردید.

## ۲-۲- اندازه‌گیری افت وزن

در طی دوره انبارمانی، مقدار کاهش وزن ناشی از تعریق و تنفس در نمونه‌های خرمای بسته‌بندی شده، نسبت به روز اول آزمایش با استفاده از رابطه: "درصد کاهش وزن = ((وزن اولیه - وزن ثانویه)/وزن اولیه) × ۱۰۰" تعیین گردید [۱۳].

## ۲-۳- اندازه‌گیری pH، اسیدیته و درجه بریکس

برای اندازه‌گیری pH، ابتدا ۵ گرم نمونه خرما در هاون به صورت خمیر درآمده و ۱۰۰ میلی‌لیتر آب مقطر به آن اضافه شد و به مدت ۱۰ دقیقه با شیکر (KS260basic, IKA, Germany) با دور ۵۰ rpm هم‌زده شد. سپس pH نمونه‌های خرما در دمای ۲۵ درجه سانتی‌گراد با دستگاه pH متر (Zag Chimi, Iran) اندازه‌گیری گردید. برای اندازه‌گیری اسیدیته از روش تیتراسیون با هیدروکسید سدیم ۰/۱ نرمال استفاده شد. برای این منظور، ۵ گرم نمونه خرما در هاون به صورت خمیر درآمده و ۵۰ میلی‌لیتر آب مقطر به آن اضافه شد و به مدت ۱۰ دقیقه با شیکر با دور ۵۰ rpm هم‌زده شد. سپس با سود ۰/۱ نرمال تا رسیدن به pH برابر با ۸/۲ تیترا گردید [۱۴]. همچنین مواد جامد محلول کل (بریکس) نمونه‌های خرما با استفاده از دستگاه رفاکتومتر رومیزی (2WJ, Italy) در دمای ۲۵ درجه سانتی‌گراد

1. Supernatant

انجام گرفت. آنالیز واریانس (ANOVA) و مقایسه میانگین نمونه‌ها بر اساس آزمون چند دامنه‌ای دانکن در سطح اطمینان ۹۵ درصد ( $P=0/05$ ) با استفاده از نرم افزار SAS 9.4 انجام شد. نمودارها با نرم افزار اکسل نسخه ۲۰۱۶ رسم گردید.

### ۳- نتایج و بحث

نتایج تجزیه واریانس شاخص‌های کیفی خرما در جدول ۱ بیان شده است. بررسی هر کدام از شاخص‌ها به تفکیک در بخش‌های زیر بیان شده است.

#### ۳-۱- درصد کاهش وزن

نتایج نشان داد که وزن نمونه‌های خرما در طی دور نگهداری کاهش یافت. نوع بسته‌بندی، دما و زمان اثر معنی‌داری ( $p<0.01$ ) برافت وزن نمونه‌ها داشتند (جدول ۱). کمترین کاهش وزن در نمونه‌های قرار گرفته در فیلم نانو کامپوزیتی ۲ درصد و نگهداری شده در دمای ۴ درجه سانتی‌گراد و بیشترین میزان کاهش وزن در نمونه‌های کنترل نگهداری شده در دمای ۲۵ درجه سانتی‌گراد مشاهده شد (شکل ۱). از نظر شاخص افت وزن در دمای ۴ درجه سانتی‌گراد نیز تفاوت معنی‌داری ( $p<0.05$ ) بین نمونه‌های خرمای بسته‌بندی شده در فیلم نانو کامپوزیتیو کنترل وجود داشت.

بسته‌بندی مواد غذایی یکی از راه‌های کاهش از دست دادن رطوبت است. افت وزن اساساً مرتبط با تبخیر رطوبت از سطح میوه‌ها می‌باشد. نرخ کاهش رطوبت تحت تاثیر اختلاف فشار بخار آب بین سطح میوه و هوای اطراف آن، دمای نگهداری، میزان تنفس، فعالیت‌های آنزیمی و رشد میکروبی است [۱۳]. لازم به ذکر است که برای انجام فعالیت‌های آنزیمی و میکروبی نیاز به وجود و مصرف آب می‌باشد [۱۸]. کاهش رشد میکروبی در بسته‌بندی حاوی نانوذرات از تجزیه ترکیبات و از دست رفتن آنها جلوگیری می‌نماید که در نهایت منجر به افت وزن کمتر نمونه‌ها می‌گردد.

محتوای ترکیبات فنولی مورد استفاده قرار گرفت. مقدار ۱۰۰ میکرولیتر عصاره استخراج شده با ۰/۷۵ میلی‌لیتر واکنش‌گرفولینسیوکالتو (رقیق‌شده به میزان ۱۰ برابر با آب مقطر) مخلوط شد و به مدت ۵ دقیقه در دمای اتاق قرار گرفت. سپس ۰/۷۵ میلی‌لیتر بی‌کربنات سدیم (۶۰ لیتر/گرم) به مخلوط اضافه شد و به مدت ۹۰ دقیقه در دمای اتاق و در جای تاریک نگهداری گردید. جذب نمونه‌ها در طول موج ۷۲۵ نانومتر اندازه‌گیری شد [۱۷]. برای تهیه منحنی استاندارد از گالیک اسید در محدوده غلظت ۱۲/۵-۲۰۰ میلی‌گرم/لیتر استفاده شد. نتایج به صورت میلی‌گرم معادل گالیک اسید بر گرم وزن میوه تازه بیان گردید.

#### ۲-۵- ارزیابی میکروبی

محیط کشت پلیتکانت آگار (PCA) و عصاره مخمر گلوکز کلرامفنیکل آگار (YGC) به ترتیب برای شمارش باکتری‌های معتدل دوست هوازی و قارچ‌ها مورد استفاده قرار گرفتند. برای ارزیابی میکروبی، ۱۰ گرم خرما در شرایط استریل از بسته‌بندی خارج گردید و به ۹۰ میلی‌لیتر سرم فیزیولوژیک استریل اضافه شد و چندین رقت متوالی (۱ میلی‌لیتر نمونه با ۹ میلی‌لیتر سرم فیزیولوژیک) تهیه گردید. شمارش کلی کپک و مخمر و باکتری‌های مزوفیل هوازی به ترتیب با روش‌های کشت سطحی و کشت آمیخته<sup>۲</sup> انجام گرفت. برای شمارش باکتری‌های معتدل دوست هوازی، پلیت‌ها در دمای ۳۰ درجه سانتی‌گراد به مدت ۴۸ ساعت و برای شمارش کپک و مخمر، پلیت‌ها در دمای ۲۵ درجه سانتی‌گراد به مدت ۳-۵ روز گرمخانه‌گذاری شدند [۱۳]. نتایج به صورت لگاریتم تعداد کلنی بر گرم خرمای تازه ( $\log_{cfu/g}$ )<sup>۱</sup> بیان گردید. حد تشخیص کمتر از ۱ سیکل لگاریتمی در نظر گرفته شد.

#### ۲-۶- تجزیه و تحلیل آماری

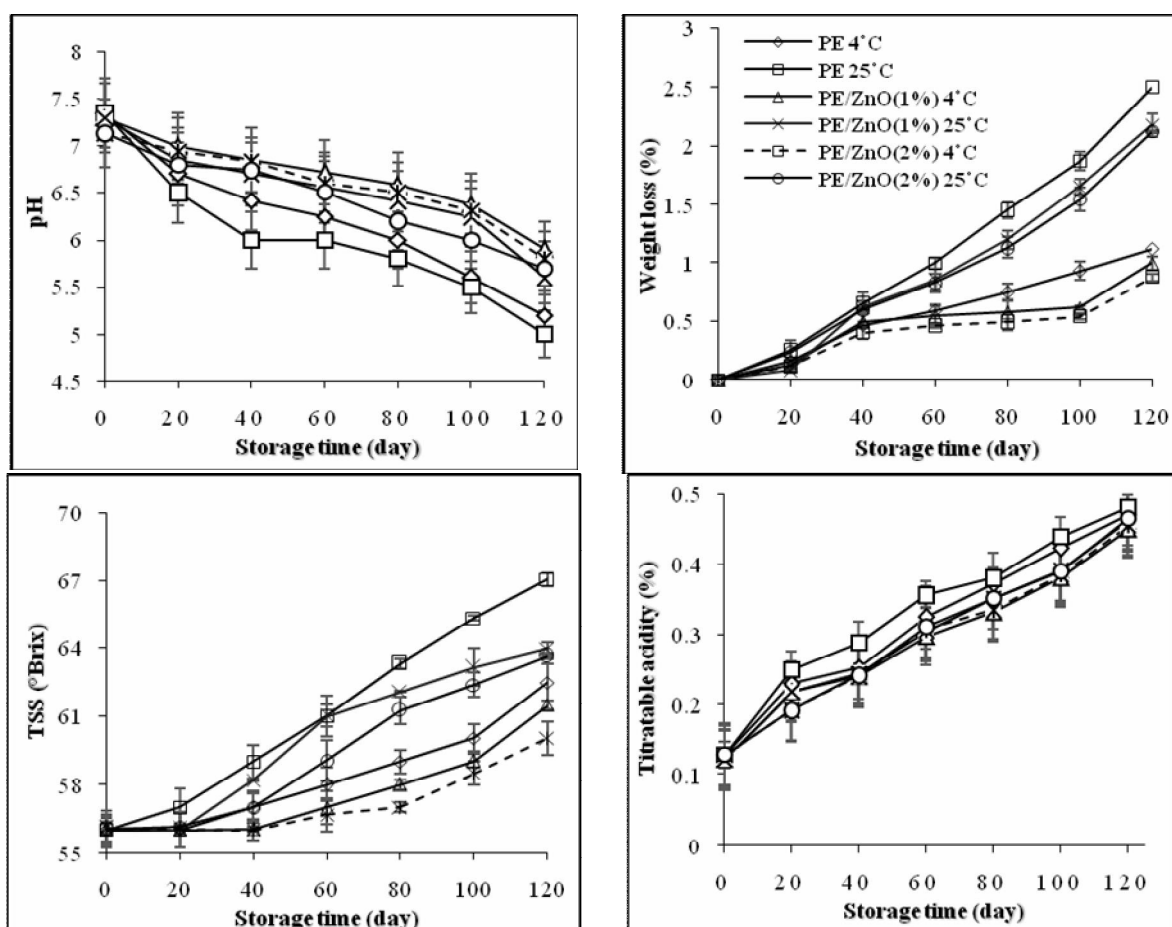
آزمایش به صورت فاکتوریل در قالب طرح پایه کاملاً تصادفی

**Table 1** Analysis of variance of quality parameters of date fruit

Source of variation	df	Mean square								
		WL	pH	TA	TSS	RSC	TSC	TP	TMBC	TFC
PE/ZnO	2	149**	265**	0.009**	2762**	11.64**	28.09**	0.004**	1.02**	1.66**
Temperature	1	5136**	0.80**	0.004**	204.08**	27.69**	35.56**	0.0003**	0.029**	1.42*
Storage time	6	1230**	5.55**	0.240**	129.02**	115.08**	21793**	0.042**	8.32**	14.79**
PE/ZnO × Temperature	2	0.721**	0.003 <sup>ns</sup>	0.0007**	201*	0.06 <sup>ns</sup>	0.14 <sup>ns</sup>	0.001**	0.001**	0.00001 <sup>ns</sup>
PE/ZnO × Storage time	12	0.11**	0.17**	0.0006**	143*	2.18**	3.07**	0.0005**	0.0005**	0.007 <sup>ns</sup>
Temperature × Storage time	6	5.73**	0.03 <sup>ns</sup>	0.0002**	13.56**	1.84**	1.66**	0.0005**	0.0005**	0.004 <sup>ns</sup>
PE/ZnO × Temperature × Storage time	12	0.05**	0.013 <sup>ns</sup>	0.0003*	0.5 <sup>ns</sup>	0.47**	1.34*	0.0001**	0.0001**	0.07 <sup>ns</sup>
Error	84	0.008	0.02	0.0001	0.56	0.13	0.07	0.0005	0.004	0.22

<sup>†</sup>WL: Weight loss; TA: Titratable acidity; TSS: Total soluble solid; RSC: Reducing sugar content; TSC: Total sugar content; TMBC: Total mesophilic bacterial count; TFC: Total fungal count

\* indicate significant difference at 5% probability level ( $p < 0.05$ ); \*\* indicate significant difference at 1% probability level ( $p < 0.01$ ); <sup>ns</sup> indicate no significant difference



**Fig 1** The variation of weight loss, pH, total soluble solids (TSS), and Titratable acidity (TA) of Mazafati dates in polyethylene packaging containing 1% and 2% zinc oxide nanoparticles during storage at 4 and 25 °C for 120 days. Data represents mean  $\pm$  standard deviation.

نانوکامپوزیتی، دما و زمان بر pH نمونه‌ها معنی‌دار است ( $p < 0.05$ ). همچنین pH تمامی نمونه‌ها در طی دوره نگهداری به صورت معنی‌داری کاهش یافت (شکل ۱). کمترین

۲-۳- تغییر pH، اسیدیته و مواد جامد محلول  
نتایج تجزیه واریانس (جدول ۱) نشان داد که تاثیر فیلم

میزان pH در نمونه شاهد مشاهده شد که تفاوت معنی‌داری ( $p < 0.05$ ) با نمونه‌های قرار گرفته در فیلم نانوکامپوزیتی داشت. به علاوه سطوح ۱ و ۲ درصد نانوذرات اکسید روی تاثیر معنی‌داری ( $p < 0.05$ ) بر pH نمونه‌های خرما داشتند، به طوری که نمونه‌های قرار گرفته در فیلم پلی‌اتیلنی حاوی ۲ درصد نانوذرات اکسید روی، pH بالاتری نسبت به نمونه‌های قرار گرفته در بسته‌بندی حاوی ۱ درصد نانوذرات اکسید روی داشتند. دما نیز بر اسیدبندی نمونه‌ها داشت، به طوری که اسیدبندی نمونه‌ها در دمای ۲۵ درجه سانتی‌گراد به صورت معنی‌داری ( $p < 0.05$ ) بیشتر از نمونه‌های نگهداری شده در دمای ۴ درجه سانتی‌گراد بود.

همانطور که گفته شد pH تمامی نمونه‌ها در طی دوره نگهداری کاهش یافت. کاهش pH در نمونه‌ها در طی دوره نگهداری می‌تواند به دلیل افزایش شدت تنفس، فعالیت میکروبی و افزایش اسیدبندی در نمونه‌ها باشد [۱۹]. گزارش شده است که نگهداری سبب اسیدی شدن (کاهش pH و افزایش اسیدبندی) میوه خرما می‌گردد که در اثر ایجاد اسیدهای آلی (به‌ویژه اسید لاکتیک) ناشی از فعالیت‌های تخمیری مخمرها و باکتری‌های تولید کننده اسید می‌باشد [۲۰]. مطابق پژوهش حاضر، با وجود کاهش pH در میوه‌های خرما قرار گرفته در فیلم‌های نانوکامپوزیتی حاوی نانو ذرات نقره، مقدار pH آنها بیشتر از نمونه شاهد بود [۲۱]. همچنین، کاهش معنی‌دار pH با افزایش دمای نگهداری در خرما پوشش داده شده با فیلم خوراکی پلی‌ساکاریدی گزارش شده است [۱۵]. به علاوه، تاثیر سه دمای ۱۸-، ۴ و ۳۰ درجه سانتی‌گراد بر pH خرما بسته‌بندی شده با اتمسفر اصلاح شده در طی ۱۵۰ روز نگهداری نشان داد که مقدار pH با افزایش دما و زمان نگهداری کاهش می‌یابد [۲۲].

با توجه به اینکه بیشتر میوه‌ها دارای اسیدهای آلی می‌باشند این شاخص در کیفیت این محصولات موثر می‌باشد. اسید مالیک و اسید سیتریک از مهم‌ترین اسیدهای آلی موجود در میوه خرما می‌باشند [۱۵]. در نتیجه، بررسی اسیدبندی در میوه‌ها از اهمیت ویژه‌ای برخوردار است. نتایج تجزیه واریانس نشان داد که اثرات فیلم نانوکامپوزیتی، دما و زمان در سطح ۱ درصد معنی‌دار ( $p < 0.05$ ) بود (جدول ۱). به طور کلی، بریکس نمونه‌های خرما در طی دوره نگهداری افزایش یافت که این افزایش در نمونه‌های کنترل بیشتر از نمونه‌های قرار گرفته در پوشش نانوکامپوزیتی بود (شکل ۱). همچنین بریکس نمونه‌های خرمای نگهداری شده در دمای ۲۵ درجه سانتی‌گراد بیشتر از نمونه‌های خرمای نگهداری شده در دمای ۴ درجه سانتی‌گراد بود. در پژوهشی گزارش شده است که مواد جامد محلول خرما با افزایش دما و زمان نگهداری افزایش می‌یابد [۲۳]. یکی از دلایل افزایش بریکس خرما می‌تواند به واسطه افت وزن ناشی از تبخیر رطوبت در این نمونه‌ها باشد. به علاوه، محتوای مواد جامد محلول تحت تاثیر محتوای قند میوه‌ها می‌باشد. در نتیجه، رشد میکروبی با توانایی تجزیه ترکیباتی از قبیل نشاسته، سلولز و پکتین همراه با آنزیم‌های طبیعی موجود در محصولات کشاورزی می‌تواند محتوای مواد جامد محلول

با توجه به اینکه بیشتر میوه‌ها دارای اسیدهای آلی می‌باشند این شاخص در کیفیت این محصولات موثر می‌باشد. اسید مالیک و اسید سیتریک از مهم‌ترین اسیدهای آلی موجود در میوه خرما می‌باشند [۱۵]. در نتیجه، بررسی اسیدبندی در میوه‌ها از اهمیت ویژه‌ای برخوردار است. نتایج تجزیه واریانس نشان داد که اثرات فیلم نانوکامپوزیتی، دما و زمان در سطح ۱ درصد معنی‌دار ( $p < 0.05$ ) بود (جدول ۱). همچنین اسیدبندی تمامی نمونه‌ها در طی دوره نگهداری افزایش یافت (شکل ۱). بیشترین میزان

میزان pH در نمونه شاهد مشاهده شد که تفاوت معنی‌داری ( $p < 0.05$ ) با نمونه‌های قرار گرفته در فیلم نانوکامپوزیتی داشت. به علاوه سطوح ۱ و ۲ درصد نانوذرات اکسید روی تاثیر معنی‌داری ( $p < 0.05$ ) بر pH نمونه‌های خرما داشتند، به طوری که نمونه‌های قرار گرفته در فیلم پلی‌اتیلنی حاوی ۲ درصد نانوذرات اکسید روی، pH بالاتری نسبت به نمونه‌های قرار گرفته در بسته‌بندی حاوی ۱ درصد نانوذرات اکسید روی داشتند. دما نیز بر اسیدبندی نمونه‌ها داشت، به طوری که اسیدبندی نمونه‌ها در دمای ۲۵ درجه سانتی‌گراد به صورت معنی‌داری ( $p < 0.05$ ) بیشتر از نمونه‌های نگهداری شده در دمای ۴ درجه سانتی‌گراد بود.

همانطور که گفته شد pH تمامی نمونه‌ها در طی دوره نگهداری کاهش یافت. کاهش pH در نمونه‌ها در طی دوره نگهداری می‌تواند به دلیل افزایش شدت تنفس، فعالیت میکروبی و افزایش اسیدبندی در نمونه‌ها باشد [۱۹]. گزارش شده است که نگهداری سبب اسیدی شدن (کاهش pH و افزایش اسیدبندی) میوه خرما می‌گردد که در اثر ایجاد اسیدهای آلی (به‌ویژه اسید لاکتیک) ناشی از فعالیت‌های تخمیری مخمرها و باکتری‌های تولید کننده اسید می‌باشد [۲۰]. مطابق پژوهش حاضر، با وجود کاهش pH در میوه‌های خرما قرار گرفته در فیلم‌های نانوکامپوزیتی حاوی نانو ذرات نقره، مقدار pH آنها بیشتر از نمونه شاهد بود [۲۱]. همچنین، کاهش معنی‌دار pH با افزایش دمای نگهداری در خرما پوشش داده شده با فیلم خوراکی پلی‌ساکاریدی گزارش شده است [۱۵]. به علاوه، تاثیر سه دمای ۱۸-، ۴ و ۳۰ درجه سانتی‌گراد بر pH خرما بسته‌بندی شده با اتمسفر اصلاح شده در طی ۱۵۰ روز نگهداری نشان داد که مقدار pH با افزایش دما و زمان نگهداری کاهش می‌یابد [۲۲].



احیاء به ترتیب در نمونه‌های قرار گرفته در فیلم نانوکامپوزیتی ۲ درصد (۶۳/۵۰)، فیلم نانو کامپوزیتی ۱ درصد (۶۳/۲۸) و نمونه شاهد (۶۲/۵۰) مشاهده شد که در سطح احتمال ۵ درصد تفاوت معنی‌داری با یکدیگر داشتند. در ارتباط با تاثیر دما بر محتوای قند احیاء مشاهده شد که نمونه‌های خرمای نگهداری شده در دمای ۴ درجه سانتی‌گراد به صورت معنی‌داری ( $p < 0.05$ ) محتوای قند احیاء بیشتری نسبت به میوه‌های خرمای نگهداری شده در دمای ۲۵ درجه سانتی‌گراد داشتند (جدول ۱).

در این راستا، کاهش محتوای ساکاروز همراه با افزایش میزان گلوکز و فروکتوز در طی دوره نگهداری گزارش شده است. سازوکار این تغییر بر مبنای عمل آنزیم اینورتاز تولید شده توسط مخمرها قابل توجیه است، زیرا این آنزیم ساکاروز را به گلوکز و فروکتوز تبدیل می‌کند. همچنین کاهش قند کل با رشد میکروبی و مصرف قند توسط آنها در ارتباط می‌باشد [۲۰]. در بررسی تاثیر فیلم‌های نانوکامپوزیتی حاوی نانو ذرات نقره بر محتوای قند احیاء رطب مضافتی بم مشخص شد که نمونه‌های شاهد مقادیر کمتری قند احیاء نسبت به نمونه‌های قرار گرفته در فیلم نانوکامپوزیت ۳ و ۵ درصد داشتند [۲۱]. مطابق با پژوهش حاضر، کاهش میزان قند کل در طی دوره نگهداری در نمونه‌های بسته‌بندی شده با اتمسفر اصلاح شده و بسته‌بندی خلاء و افزایش میزان قند احیاء در طی ۳۰ روز نگهداری نمونه‌ها گزارش شده است [۲۵].

میوه‌ها را به دلیل تجزیه و افزایش حلالیت ترکیباتی با وزن مولکولی بالا افزایش دهند [۲۴ و ۱۳].

### ۳-۳- تغییر محتوای قند کل و قند احیاء

اثر متقابل فیلم نانوکامپوزیتی، دما و زمان نگهداری بر محتوای قند کل در سطح احتمال ۵ درصد معنی‌دار بود (جدول ۱). محتوای قند کل تمامی نمونه‌ها در طی دوره نگهداری روند کاهشی داشت (شکل ۲) و زمان نگهداری اثر معنی‌داری ( $p < 0.01$ ) بر محتوای قند نمونه‌ها داشت. محتوای قند کل نمونه شاهد با نمونه‌های قرار گرفته در فیلم نانوکامپوزیتی ۱ و ۲ درصد اکسیدروی تفاوت معنی‌داری ( $p < 0.05$ ) نشان داد. بیشترین محتوای قند کل مربوط به نمونه‌های خرمای قرار گرفته در فیلم نانوکامپوزیتی حاوی ۲ درصد اکسید روی و کمترین محتوای قند کل در نمونه‌های خرمای شاهد مشاهده شد. دما نیز اثر معنی‌داری بر محتوای قند کل نمونه‌ها داشت، به طوری که محتوای قند کل در نمونه‌های خرمای نگهداری شده در دمای ۲۵ درجه سانتی‌گراد به صورت معنی‌داری ( $p < 0.05$ ) کمتر از نمونه‌های خرمای نگهداری شده در دمای ۴ درجه سانتی‌گراد بود.

نتایج تجزیه واریانس نشان داد که محتوای قند احیاء نیز تحت تاثیر اثرات فیلم نانو کامپوزیتی، دما و زمان نگهداری در سطح احتمال ۱ درصد قرار گرفت. محتوای قند احیاء در طی دوره نگهداری روند افزایشی نشان داد (شکل ۲). بیشترین محتوای قند

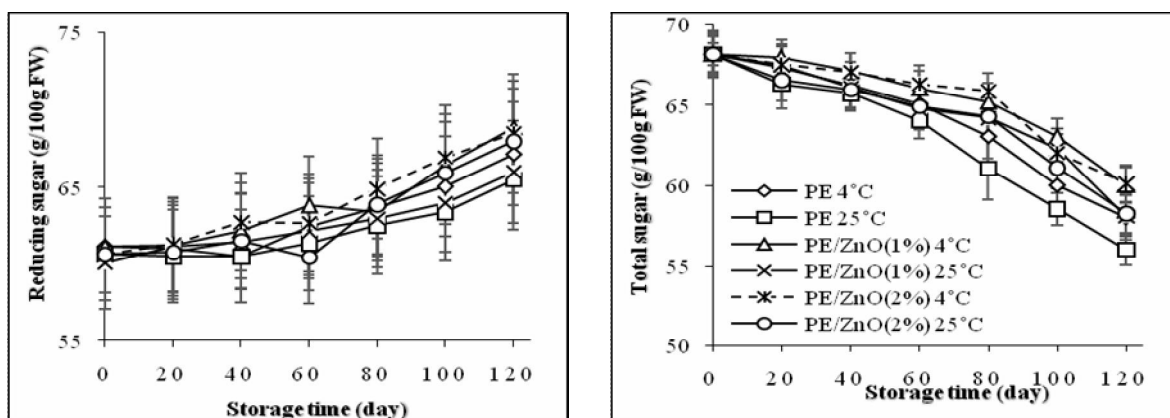


Fig 2 The variation of total sugar and reducing sugar contents of Mazafati dates in polyethylene packaging containing 1% and 2% zinc oxide nanoparticles during storage at 4 and 25 °C for 120 days. Data represents mean  $\pm$  standard deviation.

مهم در میوه‌ها و سبزی‌ها هستند [۲۸]. این ترکیبات در گیاهان به عنوان ضد اکساید و ضد میکروب فعال می‌باشند و همچنین اثرات مفیدی در حذف رادیکال‌های آزاد در انسان دارند [۲۹].

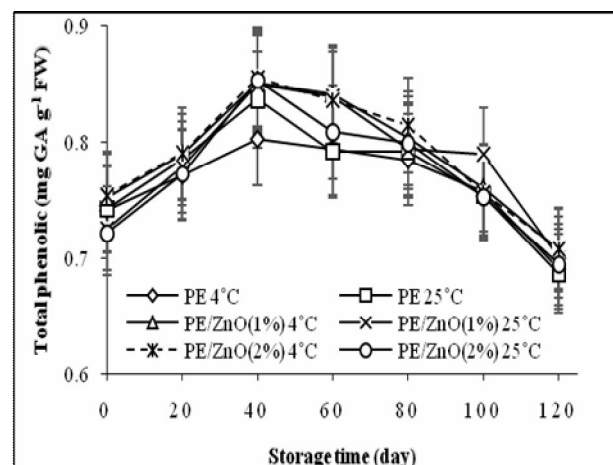
### ۳-۵- ارزیابی میکروبی

نتایج تجزیه واریانس نشان داد که اثرات فیلم نانوکامپوزیتی، دما و زمان نگهداری بر شمارش کلی باکتری‌های معتدل دوست هوازی در سطح احتمال ۵ درصد معنی‌دار بود (جدول ۱). بر اساس نتایج به دست آمده، جمعیت باکتری‌های معتدل دوست هوازی در نمونه‌های شاهد به صورت معنی‌داری ( $p < 0.05$ ) بالاتر از نمونه‌های قرار گرفته در فیلم نانوکامپوزیتی حاوی اکسید روی بود. کمترین میزان رشد میکروبی در نمونه‌های خرما قرار گرفته در فیلم نانوکامپوزیتی حاوی ۱ درصد اکسید روی مشاهده شد. در ارتباط با تاثیر دما بر رشد باکتری‌های معتدل دوست هوازی، نتایج نشان داد که شمارش میکروبی نمونه‌های خرما در دمای ۲۵ درجه سانتی‌گراد به صورت معنی‌داری ( $p < 0.05$ ) بیشتر از نمونه‌های قرار گرفته در دمای یخچالی بود.

همانطور که گفته شد شمارش کلی باکتری‌های معتدل دوست هوازی در طی دوره‌ی نگهداری روند افزایشی داشت. نمونه شاهد قرار گرفته در دمای ۲۵ درجه سانتی‌گراد در مقایسه با سایر نمونه‌ها دارای بالاترین جمعیت میکروبی در انتهای دوره نگهداری بود (شکل ۴). رشد میکروبی کمتر در دمای ۴ درجه سانتی‌گراد نسبت به دمای نگهداری ۳۰ درجه سانتی‌گراد در خرماهای بسته‌بندی شده با اتمسفر اصلاح شده گزارش شده است [۲۲]. در بررسی تاثیر استفاده از نانو ذرات نقره و اکسید تیتانیوم در فیلم پی‌اتیلنی، نتایج نشان داد که سرعت رشد میکروبی خرما مضافتی شامل کپک و مخمر، باکتری‌های معتدل دوست هوازی و کلروفرم در طی دوره نگهداری در دمای محیط و دمای یخچالی به صورت معنی‌داری در خرماهای قرار گرفته در نانو فیلم کمتر بود، دلیل کاهش بار میکروبی توانایی نانو ذرات نقره در نابودی میکروارگانیسم‌ها و جلوگیری از تغییرات شیمیایی شدید بیان شد [۳۰]. نانو ذرات ضد میکروبی (مواد فلزی و اکسیدهای فلزی) می‌توانند به طور مستقیم بر سلول میکروبی اثر گذاشته و باعث توقف انتقال بین غشایی الکترون شوند یا اجزای سلولی را اکسید کرده و یا به فضای سلولی نفوذ کنند و یا با

### ۳-۴- تغییر محتوای ترکیبات فنولی کل

محتوای فنول کل نمونه‌های خرما به صورت معنی‌داری ( $p < 0.01$ ) تحت تاثیر اثرات فیلم نانوکامپوزیتی، دما و زمان نگهداری قرار گرفت (جدول ۱). محتوای فنول کل نمونه‌های خرما در فیلم‌های نانوکامپوزیتی حاوی ۱ و ۲ درصد اکسید روی به صورت معنی‌داری بیشتر از نمونه شاهد بود. دمای نگهداری نیز تاثیر معنی‌داری بر محتوای فنول کل نمونه‌ها داشت، به طوری که محتوای فنول کل میوه‌های خرما نگهداری شده در دمای ۴ درجه سانتی‌گراد به صورت معنی‌داری بیشتر از نمونه‌های نگهداری شده در دمای ۲۵ درجه سانتی‌گراد بود. دما تاثیر قابل توجهی بر فعالیت‌های میکروبی و آنزیمی میوه‌ها و سبزی‌ها در طی نگهداری دارد، به طوری که نگهداری محصولات کشاورزی در دماهای بالاتر از دمای یخچالیسبب افزایش فعالیت‌های میکروبی و آنزیم‌های مربوطه می‌گردد [۲۶ و ۲۷]. در این راستا، فعالیت برخی آنزیم‌های طبیعی موجود در میوه خرما مثل پلی‌فنول اکسیداز سبب تجزیه ترکیبات پلی‌فنولی و کاهش آنها می‌گردد [۲۴].



**Fig 3** The variation of total phenolic content of Mazafati dates in polyethylene packaging containing 1% and 2% zinc oxide nanoparticles during storage at 4 and 25 °C for 120 days. Data represents mean  $\pm$  standard deviation.

با توجه به شکل ۳، محتوای ترکیبات فنولی تمام نمونه‌ها در انتهای دوره نگهداری به صورت معنی‌داری کمتر از نمونه‌های اولیه بود. لازم به ذکر است که ترکیبات فنولیز جمله مواد تغذیه‌ای



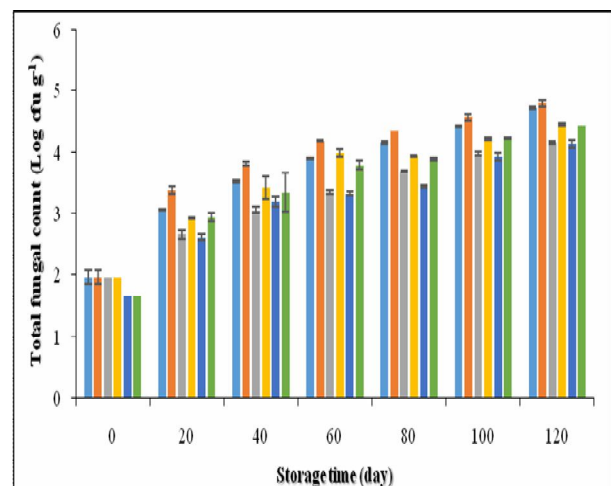
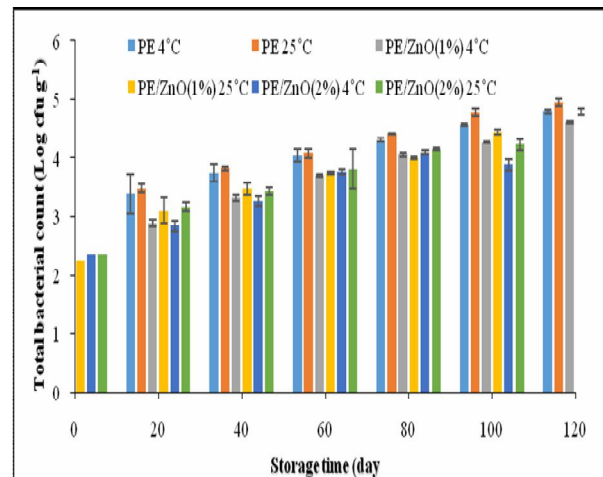
به علاوه، نتایج تجزیه واریانس نشان داد که اثرات فیلم نانوکامپوزیتی، دما و زمان نگهداری بر رشد کپک و مخمر در میوه خرما معنی‌دار ( $p < 0.05$ ) بود (جدول ۱). جمعیت کپک و مخمر در نمونه‌های مورد ارزیابی در طی دوره نگهداری در دمای ۴ و ۲۵ درجه سانتی‌گراد به صورت معنی‌داری ( $p < 0.05$ ) افزایش یافت.

بیشترین رشد کپک و مخمر در نمونه شاهد نگهداری شده در دمای ۲۵ درجه سانتی‌گراد مشاهده شد (شکل ۴) که تفاوت معنی‌داری ( $p < 0.05$ ) با میوه‌های خرما قرار گرفته در فیلم نانو کامپوزیتی با سطوح مختلف نانو ذرات اکسید روی داشت. در این راستا رشد کپک و مخمر در نمونه‌های قرار گرفته در فیلم نانوکامپوزیت یک متر بود و لی تفاوت معنی‌داری بین فیلم‌ها با سطوح مختلف ۲۰ درصد نانو ذرات اکسید روی بر رشد میکروبی مشاهده نشد. به علاوه، رشد قارچی در نمونه‌های خرما نگهداری شده در دمای ۴ درجه سانتی‌گراد به صورت معنی‌داری ( $p < 0.05$ ) کمتر از نمونه‌های خرما در دمای ۲۵ درجه سانتی‌گراد بود. عسگری و همکاران [۷] گزارش کردند که فیلم‌های نانوکامپوزیتی قادرند جمعیت میکروبی را به صورت معنی‌دار کاهش دهند، بدون آنکه تاثیر نامطلوبی بر ویژگی‌های حسی خرما داشته باشند [۷]. در پژوهشی دیگر بررسی آلودگی میکروبی خرما در دو دمایی یخچالی و محیط نشان داد که دمای یخچالی اثر بازدارندگی بر رشد میکروب‌ها داشت و روند رشد کپک و مخمر در دمای محیط در طی ۶ ماه نگهداری افزایشی بود و در دمای یخچال روند کاهش داشت، همچنین در مورد شمارش کلی باکتری‌ها و کلیفرم‌ها در دو دمای یخچالی و محیط روند مشخصی مشاهده نشد [۳۲].

## ۵- نتیجه‌گیری کلی

توسعه فیلم‌ها با خاصیت ضد میکروبی در صنعت بسته‌بندی مواد غذایی موضوعی بسیار مهم و جذاب می‌باشد. در چنین فیلم‌هایی از فلزات (نقره، مس و روی) و اکسیدهای فلزی با خاصیت ضد میکروبی استفاده می‌گردد. یکی از مهمترین نانو ذرات، اکسید روی است که سازوکار ضد میکروبی آن مشابه سایر نانو ذرات و بیشتر از طریق تخریب دیواره میکروب‌ها می‌باشد. نتایج نشان داد

تولیدگونه‌های فعال اکسیژن یا یون‌های فلزی سنگین محلول سبب آسیب به میکروارگانیسم شوند [۸]. در پژوهشی ساز و کار اثر نانو ذرات در کاهش بار میکروبی مواد غذایی به ایجاد استرس اکسیداتیو نسبت داده شده است که با تماس سطحی یا آزادسازی از ساختار بسته‌بندی این اثر اعمال می‌گردد [۳۱].



**Fig 4** The variations of total aerobic mesophilic bacteria count and yeast and mold count of Mazafati dates in polyethylene packaging containing 1% and 2% zinc oxide nanoparticles during storage at 4 and 25 °C for 120 days. Data represents mean  $\pm$  standard deviation.

- Accelerated ripening of mazafati date by hot water, acetic acid and sodium chloride solutions. *Iranian Journal of Food Science and Technology*, 8(30): 45-52.
- [5] Afshari Jooybari, H., Farahnaky, A., Majzoubi, M., Mesbahi, G.R., and Niakousari, M. 2012. Study of color changes of Mazafati date during drying for selecting optimum air temperature of drier. *Iranian Journal of Food Science and Technology*, 36(9): 1-10.
- [6] Moreira, R.G. and Castell-Perez, E.M. 2012. Irradiation applications in fruit and other fresh produce processing. In: S Rodrigues, FAN Fernandes (Eds.) *Advances in Fruit Processing Technologies*, pp. 203-217. CRC Press, New York.
- [7] Asgari, P., Moradi, O., and Tajeddin, B. 2014. The effect of carbon nanotube and zinc oxide nanoparticle composite films on sensory properties and microbial contamination of Mazafati date. *Food Technology and Nutrition*, 12(1): 41-48.
- [8] Rai, M., Ingle, A.P., Gupta, I., Pandit, R., Paralikar, P., Gade, A., Chaud, M.V., and dos Santos, C.A. 2018. Smart nanopackaging for the enhancement of food shelf life. *Environmental Chemistry Letters*: 1-14.
- [9] Al-Naamani, L., Dutta, J., and Dobretsov, S. 2018. Nanocomposite zinc oxide-chitosan coatings on polyethylene films for extending storage life of okra (*Abelmoschus esculentus*). *Nanomaterials*, 8: 1-14.
- [10] Emamifar, A., Kadivar, M., Shahedi, M., and Soleimani-Zad, S. 2010. Evaluation of nanocomposite packaging containing Ag and ZnO on shelf life of fresh orange juice. *Innovative Food Science & Emerging Technologies*, 11(4): 742-748.
- [11] Valipoor Motlagh, N., Hamed Mosavian, M.T., and Mortazavi, S.A. 2013. Effect of polyethylene packaging modified with silver particles on the microbial, sensory and appearance of dried barberry. *Packaging Technology and Science*, 26(1): 39-49.
- [12] Yang, F., Li, H., Li, F., Xin, Z., Zhao, L., Zheng, Y., and Hu, Q. 2010. Effect of nano-packing on preservation quality of fresh strawberry (*Fragaria ananassa* Duch. cv Fengxiang) during storage at 4 °C. *Journal of Food Chemistry*, 75(3): 236-240.
- [13] Radi, M., Firouzi, E., Akhavan, H., and Amiri, S. 2017. Effect of gelatin-based edible coatings incorporated with *Aloe vera* and black

که فیلم نانوکامپوزیتی حاوی ۲ درصد اکسید روی به صورت موثری سبب کاهش افت وزن، حفظ محتوای مواد جامد محلول، اسیدیته و pH، حفظ بهتر محتوای ترکیبات فنولی و محتوای قند گردید. همچنین این پوشش در کاهش سرعت رشد باکتری‌های معتدل‌دوست هوازی و کپک و مخمر موثر بود، اما کاهش جمعیت میکروبی کمتر از یک سیکل لگاریتمی بود. بر اساس نتایج پژوهش حاضر، با افزایش دمای نگهداری از ۴ به ۲۵ درجه سانتی‌گراد روند تغییرات شاخص‌های مورد بررسی افزایش یافت که بیانگر کاهش ویژگی‌های کیفی خرما بود. به طور کلی می‌توان استفاده از فیلم نانوکامپوزیتی را برای حفظ ویژگی‌های کیفی خرما مضافتی در دمای نگهداری ۴ درجه سانتی‌گراد پیشنهاد داد. به علاوه، با توجه به اثرات مثبت این نوع بسته‌بندی بر حفظ ویژگی‌های فیزیکی‌شیمیایی و کاهش جمعیت میکروبی پیشنهاد می‌گردد برای کاربرد این نوع نانوکامپوزیت‌ها برای بسته‌بندی خرما در مقیاس وسیع ارزیابی اقتصادی نیز انجام گیرد.

## ۶- تشکر و قدردانی

این پژوهش با استفاده از اعتبارات پژوهش‌شکده فناوری تولیدات گیاهی دانشگاه شهید باهنر کرمان انجام شده است و حقوق مادی و معنوی این طرح (به شماره ۹۰۰/۱۰۶/پ) متعلق به پژوهش‌شکده فناوری تولیدات گیاهی می‌باشد. همچنین لازم است از شرکت پارسا پلیمر شریف به جهت تامین رایگان فیلم‌های بسته‌بندی صمیمانه قدردانی گردد.

## ۷- منابع

- [1] Anonymous. 1393. Iran Statistical Year Book 1393. [http://eamar.sci.org.ir/index\\_e.aspx](http://eamar.sci.org.ir/index_e.aspx).
- [2] Homayouni Rad, A., Teymori, R., Khodavirdvand Keshtiban, A., Amini, A., and Lotfollahi, N. 2015. Evaluation of physicochemical, rheological, microbial and sensory properties of canned date. *Iranian Journal of Nutrition Sciences & Food Technology*, 10(2): 95-102.
- [3] Kader, A.A. 2001. Quality assurance of harvested horticultural perishables, in IV International Conference on Postharvest Science. Acta Hort. 553, ISHS 2001.
- [4] Afshari Jouybari, H. and Farahnaky, A. 2011.

- during storage. *Journal of Food Science & Technology*, 12(46): 95-103.
- [24] Zorbakhsh, S. and Rastegar, S. 2019. Influence of postharvest gamma irradiation on the antioxidant system, microbial and shelf life quality of three cultivars of date fruits (*Phoenix dactylifera* L.). *Scientia Horticulturae*, 247: 275-286.
- [25] Jemni, M., Chniti, S., Harbaoui, K., Ferchichi, A., and Artés, F. 2016. Partial vacuum and active modified atmosphere packaging for keeping overall quality of dates. *Journal of New Sciences, Agriculture and Biotechnology*, 29(1): 1656-1665
- [26] Mohapatra, D., Frias, J., Oliveira, F., Bira, Z., and Kerry, J. 2008. Development and validation of a model to predict enzymatic activity during storage of cultivated mushrooms (*Agaricus bisporus* spp.). *Journal of food engineering*, 86(1): 39-48.
- [27] Huis in't Veld, J.H.J. 1996. Microbial and biochemical spoilage of foods: an overview. *International Journal of Food Microbiology*, 33(1): 1-18.
- [28] Iwashina, T. 2003. Flavonoid function and activity to plants and other organisms. *Biological Sciences in Space*, 17(1): 24-44.
- [29] Erkan, M., Wang, S.Y., and Wang, C.Y. 2008. Effect of UV treatment on antioxidant capacity, antioxidant enzyme activity and decay in strawberry fruit. *Postharvest Biology and Technology*, 48(2): 163-171.
- [30] Moradi, A. and Binesh, M. 2010. Investigating the effect of nanoparticles of silver and titanium dioxide in polyethylene packaging used to preserve Mazafati date on microbial changes in 6 months. *Microbial Biotechnology*, 2(4): 45-51.
- [31] Esmailzadeh, H., Khaksar, R., Sangpour, P., Khanlarkhani, A., and Karimi, N. 2013. New generation of food packaging based on nanoparticles: a review on mechanism and antimicrobial properties of silver nanoparticles. *Iranian Journal of Nutrition Sciences and Food Technology*, 7(5): 837-844.
- [32] Edalatian, M.R. and Fazlara, A. 2008. Evaluation of microbial characteristics of Stamaran cultivar dates during storage in 1384. *Iranian Food Science and Technology*, 5(3): 45-52.
- and green tea extracts on the shelf life of fresh-cut oranges. *Journal of Food Quality*, 2017:1-10.
- [14] Baloch, M.K., Saleem, S.A., Baloch, A.K., and Baloch, W.A. 2006. Impact of controlled atmosphere on the stability of Dhakki dates. *LWT-Food Science and Technology*, 39(6): 671-676.
- [15] Ayoubi, A. 2017. Effect of polysaccharide-based edible coating (starch and pectin) on quality of Mazafati date fruit. *Journal of Food Research*, 26(4): 667-680.
- [16] Miller, G. 1959. Modified DNS method for reducing sugars. *Analytical Chemistry*, 31(3): 426-428.
- [17] Nadernejad, N., Ahmadimoghadam, A., Hossyinifard, J., and Poorseyedi, S. 2013. Effect of different rootstocks on PAL activity and phenolic compounds in flowers, leaves, hulls and kernels of three pistachio (*Pistacia vera* L.) cultivars. *Trees*, 27(6): 1681-1689.
- [18] Radi, M., Akhavan-Darabi, S., Akhavan, H.R., and Amiri, S. 2018. The use of orange peel essential oil microemulsion and nanoemulsion in pectin-based coating to extend the shelf life of fresh-cut orange. *Journal of Food Processing and Preservation*, 42(2): 1-9.
- [19] Ismail, B., Haffar, I., Baalbaki, R., and Henry, J. 2008. Physico-chemical characteristics and sensory quality of two date varieties under commercial and industrial storage conditions. *LWT-Food Science and Technology*, 41(5): 896-904.
- [20] Jemni, M., Gómez, P.A., Souza, M., Chaira, N., Ferchichi, A., Otón, M., and Artés, F. 2014. Combined effect of UV-C, ozone and electrolyzed water for keeping overall quality of date palm. *LWT-Food Science and Technology*, 59(2): 649-655.
- [21] Peyro-Mousavi, S.F., Heidari Nasab, A., Hashemipour Rafsanjani, H., and Rajabalipour, A.A. 2013. Investigation the effect of films containing silver nanoparticles on the shelf-life of Mazafati date. *Food Technology and Nutrition*, 10(4): 65-72.
- [22] Dehghan-Shoar, Z., Hamidi-Esfahani, Z., and Abbasi, S. 2010. Effect of temperature and modified atmosphere on quality preservation of sayer date fruits (*Phoenix dactylifera* L.). *Journal of Food Processing and Preservation*, 34(2): 323-334.
- [23] Cheraghi Dehdezi, S. and Hamdami, N. 2014. The effect of storage types and conditions on the texture properties of dates (Kabkab variety)

## Effect of polyethylene packaging containing zinc oxide nanoparticles on the shelf life of Mazafati date

Sadeghipour, S.<sup>1</sup>, Akhavan, H.R.<sup>2,3\*</sup>, Shaker-Ardekani, A.<sup>4</sup> Hosseini, F.S.<sup>5</sup>

<sup>1</sup>MSc. Student, Department of Food Science and Technology, Kar Higher Education Institute of Rafsanjan, Kerman, Iran

<sup>2</sup>Research and Technology Institute of Plant Production (RTIPP), Shahid Bahonar University of Kerman, Kerman, Iran

<sup>3</sup>Assistant Professor, Department of Food Science and Technology, Faculty of Agriculture, Shahid Bahonar University of Kerman, Kerman, Iran

<sup>4</sup>Associate Professor, Pistachio Research Center, Horticultural Sciences Research Institute, Agricultural Research, Education and Extension Organization (AREEO), Rafsanjan, Iran

<sup>5</sup>Graduate MSc. student, Department of Mechanical Engineering of Bio-systems, Faculty of Agriculture, Shahid Bahonar University of Kerman, Kerman, Iran

(Received: 2019/02/05 Accepted: 2019/04/09)

Date fruit (*Phoenix dactylifera* L.) is a rich source of sugar, fiber, some vitamins, minerals and antioxidant phenolic compounds. The physico-chemical, biochemical and microbial changes occurring in this fruit reduce its quality properties during storage time. In the present study, the effect of polyethylene film containing 1 and 2% zinc oxide nanoparticles as nanocomposite packaging and film without nanoparticles as a control were evaluated in order to maintain some quality characteristics of Mazafati date fruit in two storage temperatures of 4 and 25 °C for 120 days. The results of analysis of variance showed that the effects of nanocomposite film, temperature and storage time on the studied parameters of Mazafati date were significant ( $p < 0.05$ ). The least changes in quality parameters of weight loss, pH, titratable acidity, total soluble solids, total phenolic content and total and reducing sugar contents were observed in date samples packed in 2% nanocomposite film stored at 4 °C. The change in control sample stored at 25 °C was significantly higher than other samples. In addition, the use of nanocomposite packaging reduced the microbial growth rate (total aerobic mesophilic bacteria, and mold and yeast) compared to the control sample. With increasing storage temperature from 4 to 25 °C, an increasing trend was observed in microbial growth and changes in the quality parameters of all samples, which indicated a decrease in the quality characteristics of the date fruit. Considering the studied parameters, nanocomposite packaging containing 2% zinc oxide had better performance than nanocomposite packaging containing 1% zinc oxide. In general, the use of nanocomposite film containing 2% zinc oxide nanoparticles is suggested to maintain the quality characteristics of Mazafati dates at a temperature of 4 °C.

**Keywords:** Nanocomposite packaging, Zinc oxide, Mazafati date, Shelf life

\* Corresponding Author E-mail address: hr.akhavan@uk.ac.ir