



האוניברסיטה העברית בירושלים  
הפקולטה לחקלאות, מזון וסביבה ע"ש רוברט ה. סמית  
המכון לביוכימיה, מדעי המזון והתזונה

הרצאת התקדמות לתואר שלישי

**Lina Mayuoni**

Under the supervision of  
Dr. Ron Porat

הנושא:

**לימוד הגורמים המעורבים בבקרת הטעם של פירות רימון**

המפגש יתקיים

**ביום ראשון, 28 יוני 2015, בשעה 9:00**

מועדון סגל

תקציר:

בשנים האחרונות, בעקבות מחקרים אודות ערכו התזונתי וסגולותיו הרפואיות, חלה עלייה ניכרת בהיקף הגידול והצריכה של פירות רימון. אם זאת, קיים מעט ידע לגבי מדדי איכות וטעם הפרי. בעבודת מחקר זו, אנו לומדים אודות הגורמים המעורבים בבקרת הטעם והארומה של פירות רימון, ובכלל זה: (א) לימוד השונות והעדפות הטעם של פירות זני רימון שונים, (ב) זיהוי חומרי ארומה נדיפים במיץ רימון, (3) לימוד המנגנונים הביוכימיים והסנסוריים המעורבים בהשתנות טעם הפרי והפגת העפיצות במהלך ההבשלה, (4) לימוד המנגנונים הביוכימיים המעורבים בהיווצרות טעמי לוואי במהלך אחסון ממושך ו-5) בחינת האיכות הסנסורית והערך התזונתי של מיץ רימון 'וונדרפול' מגרגרים פרוטים בהשוואה למיץ מסחיטה של פירות שלמים.