

عنوان مقاله:

اثر تیمار اسید سالیسیلیک بر عمر انباری و برخی شاخص های کیفی گیلان رقم مشهد

محل انتشار:

ششمین کنگره علوم باغبانی ایران (سال: 1388)

تعداد صفحات اصل مقاله: 3

نویسندگان:

منصور غلامی - گروه علوم باغبانی، دانشکده کشاورزی، دانشگاه بوعلی سینا، همدان

اعظم صدیقی - گروه علوم باغبانی، دانشکده کشاورزی، دانشگاه بوعلی سینا، همدان

حسن ساری خانی - گروه علوم باغبانی، دانشکده کشاورزی، دانشگاه بوعلی سینا، همدان

احمد ارشادی - گروه علوم باغبانی، دانشکده کشاورزی، دانشگاه بوعلی سینا، همدان

خلاصه مقاله:

استفاده از مواد شیمیایی بازدارنده تولید و یا عمل اتیلن جایگاه ویژه ای در تکنولوژی پس از برداشت میوه ها دارد. در این تحقیق، درختان گیلان رقم مشهد، با اسید سالیسیلیک در 5 غلظت 0، 0/5، 1، 2 و 3 میلی مول در لیتر و در سه مرحله زمانی، سه هفته قبل از برداشت، بلافاصله بعد از برداشت و سه هفته قبل از برداشت + بلافاصله بعد از برداشت تیمار شدند. این آزمایش به صورت فاکتوریل و در قالب طرح کاملاً تصادفی انجام شد. صفاتی شامل تولید اتیلن، ترکیبات فنولی، آنتی اکسیدانی، آنتوسیانین، TSS، TA، pH، سفتی، کاهش وزن میوه ها، آلودگی قارچی و تعیین وضعیت دم میوه از نظر رنگ و تازگی به عنوان یکی از شاخص های ظاهری ارزیابی شدند. اسید سالیسیلیک نقش مهمی در کاهش تولید اتیلن، افزایش میزان آنتوسیانین، سفتی بافت میوه، حفظ اسیدیته میوه ها، کاهش میزان pH، کاهش آلودگی قارچی، افزایش پایداری رنگ سبز دم میوه داشت. از نظر زمان کاربرد و غلظت، تیمار توأم قبل و بعد از برداشت و غلظت 2 و 3 میلی مول در لیتر بهترین تأثیر را در بهبود کیفیت میوه گیلان داشتند. مهم ترین نقش مثبت اسید سالیسیلیک در پس از برداشت گیلان، افزایش ترکیبات فنولی و آنتی اکسیدانی، افزایش عمر انباری مانی میوه، حفظ کیفیت ظاهری و سبزی دم آن به عنوان مهمترین شاخص کیفی میباشد

کلمات کلیدی:

اسید سالیسیلیک، گیلان، عمر انباری مانی، کیفیت میوه

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/100016>

