

## عنوان مقاله:

مقایسه اثرات چند ماده شیمیایی برون زاد بر ویژگیهای کیفی و ماندگاری آلودگی آبی رقم قطره طلا

## محل انتشار:

هفتمین کنگره علوم باغبانی ایران (سال: 1390)

تعداد صفحات اصل مقاله: 3

## نویسندگان:

صبا شکراله فام - دانشجوی کارشناسی ارشد دانشگاه تبریز

جعفر حاجیلو - استادیار دانشگاه تبریز

فریبرز زارع نهندی - استادیار دانشگاه تبریز

سید جلال طباطبایی - استاد دانشگاه تبریز

## خلاصه مقاله:

این تحقیق به منظور مطالعه اثر سه ماده شیمیایی در کیفیت و انبارمانی میوه آلو رقم قطره طلا صورت گرفت. تیمارها شامل کلرید کلسیم در دو سطح ( 60 و 80 میلی مولار) ، پلی آمین پوتریسین در دو سطح ( 1 و 2 میلی مولار) و سالیسیلیک اسید نیز در دو سطح ( 1 و 3 میلی مولار) و آب مقطر (شاهد) بودند. میوه ها پس از تیمار در سردخانه ای با دمای 1-2 درجه سانتیگراد و رطوبت 80% انبار شده و پارامترهای کیفی از قبیل کاهش وزن، سفتی، مواد جامد محلول، pH، اسیدیته و ویتامین ث در طول دوره انبارداری، هر هفته یکبار اندازه گیری شدند. نتایج آزمایش نشان داد که کمترین درصد کاهش وزن در استفاده از کلرید کلسیم می باشد. به ترتیب بیشترین سفتی در میوه های تیمار شده با پوتریسین، کلرید کلسیم و اسید سالیسیلیک مشاهده شد. بیشترین افزایش پی اچ مربوط به میوه های تیمار شده با پوتریسین 2 میلی مولار بود. در حالی که کمترین افزایش در مقدار پی اچ مربوط به تیمار سالیسیلیک اسید بود. بالاترین میزان مواد جامد محلول در سالیسیلیک اسید و کلرید کلسیم ثبت شد.

## کلمات کلیدی:

انبارمانی، پوتریسین، سالیسیلیک اسید، کلرید کلسیم، آلودگی آبی رقم قطره طلا

## لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/174553>

