

عنوان مقاله:

تاثیر تیمار اسید سالیسیک بر کیفیت انباری آلودی رقم شابلون کالیفرنایی

محل انتشار:

دومین همایش ملی تغییر اقلیم و تاثیر آن بر کشاورزی و محیط زیست (سال: 1392)

تعداد صفحات اصل مقاله: 7

نویسندگان:

رعنا قدرتی - دانشجوی کارشناس ارشد تولیدات گیاهی دانشگاه آزاد مهاباد

موسی ارشد - استادیار گروه باغبانی دانشگاه آزاد مهاباد

مشهد هناره - هیات علمی مرکز تحقیقات کشاورزی ارومیه

خلاصه مقاله:

برای بررسی تاثیر اسید سالیسیک بر کیفیت انباری میوه آلودی رقم شابلون تحقیق حاضر با استفاده از 2 سطح اسید سالیسیک 1 میلی مول در سه دقیقه و اسید سالیسیک 2 میلی مول در سه دقیقه، در روزهای 30، 75، 60، 45، 90، 105، 135، 120 و 150 روز پس از برداشت مورد بررسی قرار گرفت. متغیرهای مواد جامد محلول و اسیدیته قابل تیتراسیون بررسی شدند. نتایج بدست آمده نشان داد که میزان مواد جامد قابل حل در میوه های تا 135 روز پس از برداشت افزایش معنی داری نداشته است اما در اندازه گیری های روز 90 میزان مواد جامد قابل حل افزایش چشمگیری داشته است. در حالیکه میزان مواد جامد قابل حل میوه های تیمار شده با اسید سالیسیک 1 میلی مول بعد از روز 135 روز از برداشت افزایش یافته است. آزمایشات نشان می دهد که تیمار های آب گرم تاثیر معنی داری بر اسیدیته قابل تیتراسیون میوه های نیز داشته است. طوریکه میوه های تیمار شده با اسید سالیسیک 1 میلی مول در پایان دوره نگهداری در سردخانه بیشترین مقدار را داشته است.

کلمات کلیدی:

آلودی رقم شابلون اسید سالیسیک مواد جامد قابل حل و اسیدیته قابل تیتراسیون

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/245896>

