

عنوان مقاله:

اثر غلظت های مختلف اسیدسالیسیک بر ویژگیهای کیفی میوه زردآلو رقم شکریاره

محل انتشار:

همایش ملی پدافند غیر عامل در بخش کشاورزی (سال: 1392)

تعداد صفحات اصل مقاله: 1

نویسندگان:

قاسم سرتیپ - دانشجوی کارشناسی ارشد علوم باغبانی، دانشگاه تبریز

جعفر حاجیلو - دانشیار گروه علوم باغبانی دانشگاه تبریز

خلاصه مقاله:

میوه زردآلو به صدمات مکانیکی در طول دوره برداشت و جابه جایی حساس میباشد این حساسیت باعث تسریع پیری و کاهش کیفیت میوه ها میشود، این تحقیق با هدف ارائه راه حلی برای بهبود و افزایش کیفیت رقم مورد مطالعه زردآلو صورت گرفته است. در این تحقیق اثر کاربرد غلظتهای مختلف محلول پاشی اسیدسالیسیک بر روی خصوصیات کیفیمیوه زردآلو در زمان برداشت میوه مورد بررسی قرار گرفته است. زردآلو رقم شکریاره 6 روز قبل از بلوغ تجاری با غلظت های 1/5، 3، 4/5 میلی مولار و همچنین با اب مقطر (شاهد) محلول پاشی شدند. میوه ها در زمان بلوغ تجاری برداشت و بلافاصله به آزمایشگاه منتقل شدند. سپس ویژگی های کیفی نظیر سفتی، ویتامین ث، ماد جامد محلول، PH و اسیدیته قابل تیتراسیون اندازه گیری شدند. نتایج نشان دادند که تیمار با اسید سالیسیک به طور معنی داری باعث افزایش سفتی و اسیدیته قابل تیتراسیون در میوهها گردید. در این تحقیق تیمار اسیدسالیسیک به طور معنی داری باعث کاهش PH و مواد جامد محلول میوه ها نسبت به شاهد شد اما تفاوت معنی داری در میزان ویتامین ث مشاهده نگردید. نتایج نشان داد که کیفیت های میوه زردآلو با تیمار اسیدسالیسیک بهبود یافته است.

کلمات کلیدی:

اسیدسالیسیک، کیفیت، زردآلو، سفتی

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/322402>

