

## عنوان مقاله:

ارزیابی ویژگی های کیفی ارقام پرتقال تحت تأثیر سطوح مختلف نانوذرات نقره

## محل انتشار:

اولین همایش الکترونیکی یافته های نوین در محیط زیست و اکوسیستم های کشاورزی (سال: 1393)

تعداد صفحات اصل مقاله: 5

## نویسندگان:

رضا تدین - دانشجوی کارشناسی ارشد دانشگاه آزاد جیرفت

سعید میرزایی - گروه بیوتکنولوژی، پژوهشکده علوم محیطی، پژوهشگاه علوم و تکنولوژی پیشرفته و علوم محیطی، دانشگاه تحصیلات تکمیلی صنعتی و فناوری پیشرفته، کرم

شیماء اله توکلی - دانشجوی کارشناسی ارشد دانشگاه آزاد جیرفت

## خلاصه مقاله:

به منظور بررسی اثر غلظت های مختلف نانوذرات نقره بر روی ماندگاری چند رقم پرتقال، آزمایشی به صورت فاکتوریل در قالب طرح کاملاً تصادفی اجرا شد. تیمارهای آزمایش شامل نانو ذرات نقره در 6 سطح شامل (0، 5، 10، 15، 20 و 25 پی پی ام در لیتر) و ارقام پرتقال در 3 سطح شامل (محلی، والنسیا و خونی) بودند. صفات درصد پوسیدگی، اسیدیت، مواد جامد و ویتامین ث اندازه گیری شدند. نتایج نشان داد اثر نانوذرات نقره بر تمامی صفات در سطح یک درصد معنی دار شد. غلظت 25 پی پی ام نانوذرات سبب کاهش 90 درصدی درصد پوسیدگی میوه نسبت به شاهد شد. در بین ارقام، رقم خونی با 72/9 درصد کمترین درصد پوسیدگی را داشت.

## کلمات کلیدی:

اسیدیت، پرتقال، درصد پوسیدگی، نانوذرات نقره

## لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/356601>

