

## عنوان مقاله:

اثر غوطه وری در پرمنگنات پتاسیم و دما در بر کیفیت و عمر انبارداری پسته تازه رقم عباسعلی

## محل انتشار:

همایش ملی رهیافت های علمی در صنعت طلای سبز، پسته (سال: 1394)

تعداد صفحات اصل مقاله: 2

## نویسندگان:

مریم خدابخشی - دانش آموخته دانشگاه آزاد اسلامی واحد دامغان

حسین حکم آبادی - عضو هیات علمی ایستگاه تحقیقات پسته دامغان

بهاره کاشفی - عضو هیات علمی، دانشگاه آزاد اسلامی واحد دامغان، گروه کشاورزی، دامغان، ایران.

## خلاصه مقاله:

پسته تازه در طول دوره نگهداری تغییرات مشخصی از لحاظ فیزیولوژیکی، بیوشیمیایی و رنگ متحمل میشود و عمرپس از برداشت کوتاهی دارد. جهت افزایش عمر قفسهای این خشکبار آزمایشی بر روی یکی از ارقام تجاری مهم پسته منطقه دامغان به نام عباسعلی انجام شد. نمونه های مورد نظر از این رقم از درختان پسته سی ساله موجود در در یک باغ در منطقه مهماندوست دامغان تهیه گردید. این آزمایش به صورت فاکتوریل در قالب طرح کاملا تصادفی با 3 تکرار انجام خواهد شد. فاکتور اول در این وری درپرمنگنات پتاسیم بود که تیمارها در 4 سطح شامل تیمارهای 1- شاهد بدون غوطه وری 2- غوطه وری درپرمنگنات 2 میلی گرم درلیتر 3- غوطه وری درپرمنگنات پتاسیم 4 میلی گرم درلیتر 4- غوطه وری در پرمنگنات پتاسیم 6 میلی گرم درلیتر. در مرحله اول بعد از انتقال نمونه ها به آزمایشگاه، نمونه های پسته سالم ویکنواخت از پسته های صدمه دیده و نارس به منظور اعمال تیمارها جدا شد و به 4 گروه 12 تایی تقسیم شد. در هر واحد آزمایشی 300 گرم پسته قرار گرفت و نمونه ها پس از توزین بسته بندی از هر نوع تیمار در دو دمای آزمایشگاه و سردخانه قرار گرفتند. اندازه گیری صفات مورد نظر در دو مرحله در 20 و 40 روز بعد از انبارداری در طول مدت زمان نگهداری میوه ها انجام شد. در پایان هر مرحله از دو مرحله مذکور، صفات کیفی و کمی همچون کاهش وزن درصد رطوبت، میزان چربی، میزان پروتئین، میزان اسیدیته و عدد پراکسید پسته اندازه گیری شد. نتایج مشخص ساخت بررسی تاثیر تیمارهای پرمنگنات پتاسیم، دما و زمان تاثیر معنیداری بر عدد اسیدی، عدد پراکسید، چربی، رطوبت و تست پنل در سطح احتمال 5 درصد داشت. نتایج مقایسه میانگینها نشان داد بیشترین میزان عدد اسیدی 0/89 مربوط به اثرات متقابل تیمار زمان 20 روز و 4 میلیگرم در لیتر پرمنگنات پتاسیم و دمای اتاق و کمترین میزان آن 0/29 هم مربوط به تیمار اثرات متقابل زمان 20 روز و 6 میلیگرم در لیتر پرمنگنات پتاسیم و دمای اتاق بود. همچنین نتایج نشان داد بیشترین عدد پراکسید 3/55 مربوط به اثرات متقابل تیمار زمان 20 روز و 4 میلی گرم در لیتر پرمنگنات پتاسیم و دمای اتاق بود

## کلمات کلیدی:

پسته، پرمنگنات پتاسیم، عدد پراکسید، چربی

## لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/442234>

