

عنوان مقاله:

تأثیر محلول پاشی پیش از برداشت کلرید کلسیم و اسید جیبرلیک و غوطه وری پس از برداشت کلسیم بر ماندگاری و خواص کیفی میوه شلیل رقم رد گلد

محل انتشار:

سومین کنفرانس بین المللی پژوهشهای کاربردی در علوم کشاورزی (سال: 1394)

تعداد صفحات اصل مقاله: 21

نویسندگان:

حسین خلیلی - دانشجوی کارشناسی ارشد علوم باغبانی دانشکده کشاورزی دانشگاه ارومیه

لطفعلی ناصری 2 - دانشیار گروه باغبانی دانشکده کشاورزی دانشگاه ارومیه

خلاصه مقاله:

امروزه علاقه زیادی در خصوص توسعه مدت دسترسی و فروش میوه ها وجود دارد که از طریق به تعویق انداختن رسیدن میوه روی درخت یا افزایش انبارداری و یا تولید ارقام دیر رس امکان پذیر است. و با توجه به محدودیت استفاده از ترکیبات شیمیایی یکی از بحث های مطرح در کشاورزی استفاده از ترکیبات طبیعی به منظور بهبود کیفیت محصول می باشد. بنابراین درک تأثیرات عوامل پیش از برداشت بر روی بهبود انبارداری میوه های شلیل بسیار با اهمیت می باشد. میوه های هلو و شلیل در دمای معمولی سریعاً م یرسند و فاسد می شوند بنابراین انبار سرد برای کند کردن فرآیند رسیدن و زوال میوه ها کاربرد دارد. خسارت سرما انبارداری این میوه ها را محدود م یکنند. در این تحقیق تأثیر محلول پاشی هورمون جیبرلیک اسید با غلظت 60 میلی گرم در لیتر در زمان مرحله سخت شدن هسته با دو مرحله محلول پاشی و تأثیر کاربرد کلسیم به دو شکل انجام گرفت پیش از برداشت به شکل محلول پاشی 50 میلی مول در پنج نوبت و پس از برداشت غوطه وری در محلول سه درصد و تیمارهای ترکیبی آنها انجام گرفت. و خصوصیات کیفی میوه شلیل رقم رد گلد در روزهای 30 و 45 و 60 روز پس از نگهداری در دمای 0/5 درجه سانتی گراد و رطوبت 90 تا 95 درصد مورد مطالعه قرار گرفت. میزان ویتامین ث، سفتی بافت میوه، فنل کل، سرمازدگی، آنتی اکسیدان کل و مقدار آنزیم پلی فنل اکسیداز اندازه گیری شد. تیمارهای کلسیم و جیبرلیک اسید تأثیر معنی داری بر روی میزان سفتی داشتند، تیمار کلسیم در تأخیر بروز خسارت سرما در انبار سرد مؤثر بود. بویژه محلول پاشی در مقایسه با غوطه وری مؤثرتر بود. تأثیر تیمار جیبرلیک اسید در تأخیر رسیدن در باغ چشمگیر بود. هم تیمارهای کلسیم و هم تیمار جیبرلیک اسید در حفاظت از سیستمهای آنتی اکسیدانی میوه نسبت به شاهد اثر مثبتی داشتند و بیشترین اثر معنی دار را محلول پاشی کلسیم به جای گذاشت. و متعاقب آن کمترین مقدار سرمازدگی را در پایان زمان نگهداری میوه ها داشت.

کلمات کلیدی:

آنتی اکسیدان کل، خصوصیات کیفی، سرمازدگی، شلیل، ویتامین

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/465495>

