

## عنوان مقاله:

اثر بنزیل آدنین بر ویژگی های کیفی میوه آلو در طول دوره انبارمانی

## محل انتشار:

اولین کنفرانس ملی کشاورزی، محیط زیست (سال: 1397)

تعداد صفحات اصل مقاله: 5

## نویسندگان:

شاهرخ پیری - فارغ التحصیل کارشناسی ارشد باغبانی، گروه علوم باغبانی، دانشگاه تبریز

جعفر حاجی لو - استاد گروه باغبانی، دانشکده کشاورزی، دانشگاه تبریز

نجات واحدی - فارغ التحصیل کارشناسی ارشد رشته مدیریت کشاورزی، دانشگاه محقق اردبیلی

حسن سرداری - فارغ التحصیل کارشناسی ارشد اصلاح نباتات، گروه زراعت و اصلاح نباتات، دانشگاه محقق اردبیلی

## خلاصه مقاله:

به منظور بررسی اثر کاربرد بنزیل آدنین بر ویژگی های کیفی و عمر انبارمانی میوه آلو رقم قطره طلا، پژوهشی در قالب آزمایش فاکتوریل بر پایه طرح بلوک های کامل تصادفی با 3 تکرار اجراء گردید. در این آزمایش بنزیل آدنین در 5 سطح 0 و 50 و 75 و 100 و 125 میلی گرم لیتر به صورت محلول پاشی روی میوه اعمال شد. میوه ها پس از برداشت در دمای 1-5/0 درجه سانتیگراد و رطوبت نسبی 90% به مدت 6 هفته نگهداری شدند. ویژگیهای میوه شامل درصد کاهش وزن، اسیدپتت کل، درصد مواد جامد محلول، پ هاش، میزان فنل و ظرفیت آنتی اکسیدانی مورد اندازه گیری قرار گرفتند. که اثر بنزیل آدنین و زمان و همچنین اثر متقابل تیمارها بر تمامی صفات مورد بررسی معنی دار بود. مقایسه میانگین ها نشان داد کمترین درصد کاهش وزن در میوه های مربوط به محلول پاشی 125 میلی گرم در لیتر BA و در هفته اول انبارمانی اتفاق افتاد و همچنین بیشترین میزان مواد جامد محلول در طول هفته ششم انبارمانی و با محلول پاشی 125 میلی گرم در لیتر و کمترین میزان آن نیز در هفته اول از تیمار شاهد بدست آمد. بیشترین میزان مواد جامد محلول در هفته ششم انبارداری در تیمار 125 میلیگرم در لیتر و کمترین میزان آن در هفته اول در تیمار شاهد مشاهده شد. بیشترین مقدار فنل در هفته دوم از تیمار 125 میلی گرم در لیتر و کمترین مقدار آن نیز در هفته ششم از تیمار شاهد بدست آمد

## کلمات کلیدی:

بنزیل آدنین، آلو، کاهش وزن و انبارمانی

## لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/910785>

