

عنوان مقاله:

ارزیابی تاثیر سالیسیلیک اسید بر انبارمانی میوه لیمو ترش (Citrus aurantifolia cv. Mexican) (lime)

محل انتشار:

فصلنامه علوم باغبانی ایران، دوره 49، شماره 4 (سال: 1397)

تعداد صفحات اصل مقاله: 15

نویسندگان:

مژده یوسفی - دانشجوی سابق کارشناسی ارشد، گروه علوم باغبانی، دانشکده کشاورزی، دانشگاه ولی عصر (عج) رفسنجان

فاطمه ناظوری - استادیار، گروه علوم باغبانی، دانشکده کشاورزی، دانشگاه ولی عصر (عج) رفسنجان

سید حسین میردهقان - استاد، گروه علوم باغبانی، دانشکده کشاورزی، دانشگاه ولی عصر (عج) رفسنجان

محمد حسین شمشیری - دانشیار، گروه علوم باغبانی، دانشکده کشاورزی، دانشگاه ولی عصر (عج) رفسنجان

خلاصه مقاله:

میوه لیموترش به دلیل داشتن ارزش اقتصادی و ترکیبات مفید تغذیه ای حائز اهمیت می باشد. عدم وجود امکانات انبارداری و بسته بندی مناسب منجر به کاهش مصرف لیموی تازه نسبت به سایر روش های فرآوری می شود. این تحقیق به منظور بررسی اثر غلظت های 0، 1، 2 و 3 میلی مولار سالیسیلیک اسید بر انبارمانی (0، 20، 40 و 60 روز) میوه لیموترش در قالب آزمایش فاکتوریل بر پایه طرح کاملاً تصادفی انجام گرفت. بر اساس یافته های این تحقیق، طی دوره انبارمانی، روند افزایشی برخی از شاخص ها از جمله کروما (5/5 درصد)، کاهش وزن (9 درصد) و ویتامین ث (66 درصد) نسبت به زمان برداشت مشاهده شد؛ ولی سفتی گوشت (52 درصد)، اسید کل (24 درصد) و تازگی پوست (37 درصد) کاهش یافتند. تیمارهای سالیسیلیک اسید قادر به حفظ وزن میوه نشد؛ ولی سالیسیلیک اسید 1 میلی مولار از نظر حفظ خواص پاداکسندگی و سالیسیلیک اسید 1 و 2 میلی مولار در حفظ سفتی پوست نسبت به تیمار شاهد موثر بودند. در پایان دوره انبار، بیشترین سفتی گوشت و ویتامین ث در تیمار سالیسیلیک اسید 2 میلی مولار و بیشترین میزان مواد جامد محلول و اسید در تیمار سالیسیلیک اسید 1 میلی مولار ثبت شد. به نظر می رسد نگره داری لیموترش در ظروف بسته بندی با استفاده از سالیسیلیک اسید 1 و 2 میلی مولار قادر به حفظ کیفیت لیموترش تا 60 روز باشد.

کلمات کلیدی:

شاخص های رنگ، فعالیت پاداکسندگی، مرکبات، ویتامین ث، ویژگی های کمی و کیفی

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1007209>

