

## عنوان مقاله:

تاثیر پوشش های مختلف پس از برداشت بر میزان رنگ و آنتوسیانین انار ملس ساوه در دوره انبارداری سرد

## محل انتشار:

فصلنامه علوم باغبانی ایران، دوره 47، شماره 4 (سال: 1395)

تعداد صفحات اصل مقاله: 10

## نویسندگان:

حسین میغانی - استادیار، دانشکده کشاورزی، دانشگاه جیرفت، جیرفت، ایران

محمود قاسم نژاد - دانشیار، دانشکده کشاورزی، دانشگاه گیلان، رشت، ایران

داود بخشی - دانشیار، دانشکده کشاورزی، دانشگاه گیلان، رشت، ایران

## خلاصه مقاله:

رنگ پوست و بذر پوشینه (آریل) انار (بخش خوراکی) از شاخص هایی است که کیفیت میوه و انتخاب مصرف کننده را تحت تاثیر قرار می دهد. در این پژوهش تاثیر سه نوع پوشش (کیتوزان 1 و 2 درصد، واکس ژداسول و واکس بریتکس) بر شاخص های رنگ آریل و آنتوسیانین های موجود در آب انار رقم ملس ساوه در دوره 120 روز انبارداری در دمای 5/4 درجه سلسیوس بررسی شد. شاخص های یادشده پیش از تیمار، در 40، 80 و 120 روز پس از آغاز انبارداری نیز اندازه گیری شدند. نتایج وجود مشتقات مونو و دی گلوکوزیدی دلفینیدین، سیانیدین و پلارگونیدین را در هنگام برداشت میوه نشان داد. بنابراین نتایج، نوع آنتوسیانین تحت تاثیر نوع تیمار و زمان انبارداری قرار نگرفت. همچنین در چهل روز نخست انبارداری شاخص روشنایی (\*L) و خلوص رنگ (کروما) کاهش یافت، درحالی که شاخص زاویه هیو و آنتوسیانین کل در این مدت افزایش یافت که نشان دهنده ادامه ساخت (سنتز) آنتوسیانین در فرآیند دوران پس از برداشت میوه است. پس از آن تا پایان دوره انبارداری به تدریج شاخص \*L و خلوص رنگ افزایش و زاویه هیو و میزان آنتوسیانین کل کاهش یافت، به طوری که میزان کاهش در میوه های تیمار شده کمتر از شاهد بود. نتایج نشان داد آنتوسیانین های دی گلوکوزیدی پایدارتر از انواع مونو گلوکوزیدی است. بنا بر نتایج به دست آمده از این پژوهش در مقایسه بین پوشش های مورد استفاده، تیمار واکس ژداسول و کیتوزان 2 درصد در حفظ شاخص های رنگ بذر پوشینه و میزان آنتوسیانین میوه انار موثرتر بودند.

## کلمات کلیدی:

انار، فام نگاری (HPLC)، کیتوزان، کیفیت میوه، واکس

## لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1007472>

