

عنوان مقاله:

تأثیر محلول پاشی پیش از برداشت سالیسیلیک اسید بر مقدار ترکیب های آنتی اکسیدانی و حفظ کیفیت پس از برداشت میوه کیوی

محل انتشار:

مجله علوم و فنون باغبانی ایران، دوره 20، شماره 4 (سال: 1398)

تعداد صفحات اصل مقاله: 12

نویسندگان:

فرهاد پیرزاد - دانشگاه رفسنجان

سید حسین میردهقان - *Department of Horticultural Science, University College of Agriculture and Natural Resources, University of Vali-E-Asr, Rafsanjan, Iran*

خلاصه مقاله:

محلول پاشی غلظت های مختلف سالیسیلیک اسید بر سیستم آنتی اکسیدانی و کیفیت پس از برداشت میوه کیوی مورد ارزیابی قرار گرفت. بدین منظور، غلظت های صفر (شاهد)، 5/0، 1 و 5/1 میلی مولار سالیسیلیک اسید در دو مرحله (125 و 145 روز پس از گلدهی) روی میوه ها محلول پاشی شد. میوه ها در زمان بلوغ تجاری برداشت و به مدت 14 هفته در دمای $5/1 \pm 1$ درجه سلسیوس انبار شدند. ویژگی های مختلف میوه در زمان های صفر (قبل از شروع انبارمانی)، 11 و 14 هفته پس از برداشت مورد ارزیابی قرار گرفتند. سالیسیلیک اسید سبب کاهش از دست دهی وزن و تأخیر در پراکسیداسیون لیپیدهای غشا شد. بیشترین مقدار سفتی بافت میوه مربوط به تیمار 5/1 میلی مولار و کمترین مقدار آن مربوط به تیمار شاهد بود. افزون بر این، میوه های تیمار شده به طور معنی داری مقدار کلروفیل کل، شاخص L^* و b^* بیشتر و مقدار شاخص a^* ، pH و ماده های جامد محلول کل کمتری در مقایسه با شاهد داشتند. تیمار سالیسیلیک اسید سبب کاهش فعالیت میکروبی میوه ها در طی انبارمانی شد. همچنین، بیشترین مقدار فنول کل و آسکوربیک اسید مربوط به تیمار 5/0 میلی مولار و بیشترین مقدار ظرفیت آنتی اکسیدانی مربوط به تیمار 1 میلی مولار بود که از این راه سالیسیلیک اسید موجب بهبود ترکیب های آنتی اکسیدانی میوه کیوی شد.

کلمات کلیدی:

Storage, Firmness Microbial activity, Phenolics compound, Kiwifruit, Malondialdehyde

انبارمانی، سفتی، فعالیت میکروبی، فنول کل، کیوی فروت، مالون دی آلدئید

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1160171>

