

عنوان مقاله:

تاثیر محلول پاشی قبل از برداشت کلرید کلسیم و اسید سالیسیلیک بر خصوصیات فیزیکوشیمیایی و کیفیت میوه تازه زرشک بی‌دانه

محل انتشار:

مجله علوم باغبانی، دوره 32، شماره 1 (سال: 1397)

تعداد صفحات اصل مقاله: 14

نویسندگان:

فرید مرادی نژاد - دانشگاه بیرجند

سارا حسن پور - دانشگاه بیرجند

محمد حسن سیاری - دانشگاه بیرجند

خلاصه مقاله:

زرشک بی دانه با نام علمی *Asperma Berberis vulgaris* var. یکی از مهمترین محصولات باغی و دارویی خراسان جنوبی است. میوه تازه زرشک دارای آب فراوان و پوستی نازک در مرحله رسیدگی بوده و از اینرو حساس به ترکیدگی و فساد در طی مراحل مختلف برداشت، انبارداری و فرآوری می باشد. از اینرو آزمایش حاضر به صورت کرت‌های خرد شده در زمان و در قالب طرح بلوک‌های کامل تصادفی با پنج تیمار و سه تکرار در باغ تحقیقاتی دانشکده کشاورزی بیرجند، در سال 1393 انجام شد. تیمارها شامل محلول پاشی پیش از برداشت با اسید سالیسیلیک (1 و 3 میلی‌مولار)، کلرید کلسیم (1 و 2 درصد) و آب مقطر (شاهد) بود. ارزیابی‌های مختلف در زمان برداشت و در 30، 60 و 90 روز پس از نگهداری در انبار سرد با دمای $4\pm 5/0$ درجه سانتیگراد و رطوبت نسبی 85 ± 5 درصد انجام شد. نتایج نشان داد که اسید سالیسیلیک 1 میلی‌مولار باعث افزایش وزن تر، حجم، pH، مواد جامد محلول، اسیدآسکوربیک و اسیدیته قابل تیتر میوه زرشک بی‌دانه نسبت به سایر تیمارها شد. همچنین تیمار اسید سالیسیلیک 3 میلی‌مولار باعث کاهش نشت یونی میوه زرشک شد که می‌توان از آن به عنوان یک تیمار مناسب برای کاهش آسیب سرمایی استفاده کرد. تیمار کلرید کلسیم 2 درصد نیز بیشترین تاثیر را بر کاهش افت وزن نسبت به سایر تیمارها داشت. تیمارهای شیمیایی کلرید کلسیم 2 درصد و اسید سالیسیلیک 1 میلی‌مولار بیشترین تاثیر را در بهبود ویژگی‌های فیزیکوشیمیایی میوه زرشک بی‌دانه داشتند. بطورکلی محلول پاشی قبل از برداشت زرشک بی‌دانه با اسید سالیسیلیک و کلرید کلسیم موجب بهبود کیفیت و کاهش ضایعات در طی دوره انبارمانی میوه تازه شد.

کلمات کلیدی:

اسید آسکوربیک، پس از برداشت، دوره انبارمانی، کاهش ضایعات

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1161400>

