

عنوان مقاله:

ارزیابی ویژگی‌های فیزیکیوشیمیایی میوهی ارقام جدید نارنگی نوشین و شاهین طی دوره انبارداری

محل انتشار:

مجله علوم باغبانی، دوره 31، شماره 4 (سال: 1396)

تعداد صفحات اصل مقاله: 14

نویسندگان:

جواد فتاحی مقدم - پژوهشکده مرکبات و میوه‌های نیمه گرمسیری

سیده الهام سیدقاسمی - آزاد تنکابن

کاظم نجفی - پژوهشکده مرکبات و میوه‌های نیمه گرمسیری، موسسه تحقیقات علوم باغبانی کشور

خلاصه مقاله:

طی دورگ‌گیری 20 ساله (1368 تا 1388) در پژوهشکده مرکبات و میوه‌های نیمه‌گرمسیری، ارقام نوشین (نارنگی کلمانتین × پرتقال سالوستینا) و شاهین (نارنگی کلمانتین × پرتقال هاملین) معرفی شدند. قابلیت این ارقام جهت نگهداری در انبارهای معمولی و سردخانه قبل از توصیه به کشت گسترده باید مورد بررسی قرار می‌گرفت. بدین منظور طی دو سال میوه‌ها پس از برداشت، بر اساس طرح کاملاً تصادفی در سه تکرار به مدت 60 روز در انبار معمولی (دمای 7-10 درجه سانتی‌گراد، رطوبت 60-70 درصد) و سردخانه (دمای 5 درجه سانتی‌گراد، رطوبت 85 درصد) قرار داده شدند. با نمونه‌برداری در زمان برداشت و فواصل زمانی 20، 40 و 60 روز از انبار، ویژگی‌های فیزیکیوشیمیایی و حسی میوه‌ها بررسی شد. صفات مورد بررسی شامل درصد عصاره، کاهش وزن، سهولت پوست‌گیری، رنگ پوست (a^* ، L^* ، b^*)، زاویه رنگ، کروما و EC، pH، TI، TA، TSS، CCI، میزان ضایعات، درصد لکه پوستی، شدت لکه پوستی، فنل‌کل، آسکوربیک اسید، ظرفیت آنتی‌اکسیدانی و ویژگی‌های حسی بود. نتایج نشان داد کاهش وزن رقم نوشین بین 7-8 درصد و شاهین بین 11/5-45/3 درصد بود. پوست میوه‌های شاهین در پایان انبارداری آسان‌تر از ابتدای انبارداری جدا شد. در میان شاخص‌های رنگ پوست، فقط CCI نوشین در شروع انبار معمولی کمتر از پایان بود. مقدار TSS:TA در انبار معمولی (نوشین با مقدار 64/39 و شاهین با مقدار 34/13) در سطح بالاتری از سردخانه (نوشین با مقدار 04/31 و شاهین با مقدار 62/13) قرار داشت. EC، TI، ترکیبات فنلی و ویتامین C و ظرفیت آنتی‌اکسیدانی طی نگهداری در سردخانه و انبار معمولی به‌طور معنی‌داری (05/0p)

کلمات کلیدی:

انبار، شاهین، کیفیت، نارنگی، نوشین

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1161417>

