

عنوان مقاله:

کاربرد پس از برداشت پلی آمین اسپرمیدین در شرایط غوطه‌وری بر کیفیت انبارمانی و عمر قفسه‌ای میوه انبه (L.)
(Mangifera indica)

محل انتشار:

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

تعداد صفحات اصل مقاله: 13

نویسندگان:

مرجان السادات حسینی - دانشگاه هرمزگان

سید مرتضی زاهدی - دانشگاه مراغه

مهدیه کریمی - دانشگاه بوعلی سینا

اصغر ابراهیم زاده - دانشگاه مراغه

خلاصه مقاله:

این پژوهش به منظور تأثیر غلظت‌های مختلف اسپرمیدین بر کیفیت و عمر پس از برداشت یک رقم انبه محلی میناب صورت گرفت. در این بررسی میوه‌ها با پلی آمین اسپرمیدین در غلظت‌های صفر، 5/0، 1 و 2 میلی‌مولار به روش غوطه‌وری به مدت 30 دقیقه تیمار و سپس به مدت 24 روز در انبار با دمای 15 درجه سانتی‌گراد و رطوبت 85-90 درصد نگهداری شدند. آزمایش به صورت فاکتوریل بر پایه طرح کاملاً تصادفی و مقایسه میانگین‌ها با استفاده از آزمون چند دامنه‌ای دانکن انجام شد. اندازه‌گیری صفات در زمان‌های صفر، 8 و 16 روز انجام گرفت و صفاتی از قبیل تغییرات وزن، سفتی، شاخص طعم، میزان فنل، ویتامین ث، ویژگی‌های کیفی (پی‌اچ، اسیدیته قابل تتراسیون و مواد جامد محلول) و ارزیابی حسی اندازه‌گیری شدند. نتایج نشان داد که میوه‌های شاهد، وزن، سفتی و کیفیت ظاهری و بیوشیمیایی کمتری در مقایسه با بقیه تیمارها نشان دادند. تیمار اسپرمیدین به ویژه غلظت 2 میلی‌مولار اسپرمیدین در طول دوره انبارمانی سبب حفظ ویتامین ث و کاهش از دست دادن آب میوه از طریق پوست و کند کردن روند تغییرات پی‌اچ، اسیدیته قابل تتراسیون، مواد جامد محلول کل شد. همچنین میوه‌های این تیمارها میزان فنل، رنگ، مزه، شاخص طعم و عطر مطلوب‌تری داشتند.

کلمات کلیدی:

انبه، انبارمانی، پلی آمین، غوطه‌وری، فنل

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1161418>

