

عنوان مقاله:

تاثیر خشکی جزئی پوست بر میزان ترکیبات فنولی میوه انار رقم ملس ساوه طی دوره انبارمانی

محل انتشار:

دوازدهمین کنگره علوم باغبانی ایران (سال: 1400)

تعداد صفحات اصل مقاله: 5

نویسندگان:

ساناز مولائی - دانش آموخته دکتری علوم باغبانی، گروه علوم باغبانی، دانشکده کشاورزی، دانشگاه زنجان، زنجان، ایران

ولی ربیعی - دانشیار گروه علوم باغبانی، دانشکده کشاورزی، دانشگاه زنجان زنجان، ایران

علی سلیمانی - دانشیار گروه علوم باغبانی، دانشکده کشاورزی، دانشگاه زنجان زنجان، ایران

فرهنگ رضوی - دانشیار گروه علوم باغبانی، دانشکده کشاورزی، دانشگاه زنجان زنجان، ایران

خلاصه مقاله:

هدف از پژوهش اخیر بررسی اثر تیمار خشکی جزئی پوست بر کیفیت تغذیه‌ای و ظاهری میوه انار رقم ملس ساوه طی ۹۰ روز انبارمانی در دمای ۴ درجه سانتیگراد و رطوبت نسبی ۸۵-۹۰ درصد بود. این مطالعه به صورت فاکتوریل در قالب طرح کاملاً تصادفی با سه تکرار انجام پذیرفت. تیمارهای مورد مطالعه شامل خشکی جزئی پوست در دو سطح (بدون خشکی پوست و خشک شدن پوست به مدت ۱۰ روز در دمای اتاق با دمای ۱۲۰ درجه سانتیگراد) و زمان انبارمانی در سه سطح (۳۰، ۶۰ و ۹۰ روز انبارمانی) بود. نتایج به دست آمده نشان داد میزان فنول کل در میوه های تحت تیمار خشکی در مقایسه با میوه های شاهد به طور معنیداری بالاتر بوده و در پایان دوره ۹۰ روز انبارمانی در دمای ۴ درجه سانتیگراد به اضافه سه روز عمر قفسه ای در دمای ۲۰ درجه سانتیگراد به ۱۶۶/۹۷ mg GAE رسید. میزان فلاونوئید و آنتوسیانین نیز در میوه های تیمار شده نسبت به میوه های شاهد طی دوره انبارمانی در سطوح بالاتری قرار داشتند که این مسئله با فعالیت بالای مسیر فنیل پروپانویید همراه بود. به عبارت دیگر فعالیت بالای آنزیم فنیل آلانین آمونیا لایز (PAL) و فعالیت پایین آنزیم پلی فنول اکسیداز (PPO) در میوه های تحت تیمار خشکی جزئی پوست سبب مقادیر بالاتر ترکیبات فنولی در این میوه ها شده است. در نتیجه، کاربرد تیمار خشکی جزئی پوست میتواند به عنوان تیمار طبیعی و ایمن موجب حفظ خواص کیفی میوه انار در طول دوره انبارمانی شود.

کلمات کلیدی:

انبارمانی، پس از برداشت، متابولیسم فنول

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1326808>

