

عنوان مقاله:

تاثیر عصاره جلبک دریایی، موسیلاژ اسفرزه و دما بر کیفیت و عمر مفید انباری گوجه فرنگی

محل انتشار:

دوازدهمین کنگره علوم باغبانی ایران (سال: 1400)

تعداد صفحات اصل مقاله: 6

نویسندگان:

راضیه آتشی - دانشجوی کارشناسی ارشد علوم باغبانی، دانشکده کشاورزی، دانشگاه خلیج فارس بوشهر، ایران

رحیم نیکخواه - استادیار علوم باغبانی، دانشکده کشاورزی، دانشگاه خلیج فارس بوشهر، ایران

لیلا کرمی - استادیار علوم باغبانی، دانشکده کشاورزی، دانشگاه خلیج فارس بوشهر، ایران

خلاصه مقاله:

این مطالعه به منظور بررسی اثر تیمارهای جلبک دریایی، موسیلاژ اسفرزه و دما بر کیفیت پس از برداشت میوه های گوجه فرنگی در طی انبارداری و در آزمایشگاه باغبانی دانشکده کشاورزی و منابع طبیعی دانشگاه خلیج فارس انجام شد. آزمایش به صورت فاکتوریل در قالب طرحکاملاً تصادفی با سه تکرار انجام گرفت. میوه های رسیده با غلظتهای ۱ و ۳ گرم در لیتر عصاره جلبک آسکوفیلوم نودوزوم، ۲۰۰ و ۴۰۰ میلی گرم در لیتر موسیلاژ اسفرزه و آب مقطر به عنوان شاهد، تیمار شدند و در دماهای اتاق و یخچال قرار گرفتند. مدت نگهداری برای میوه ها ۲۰ روز در نظر گرفته شد که در هر دوره ۵ روزه، صفات درصد کاهش وزن میوه، pH آب میوه، مواد جامد محلول، اسیددیده قابل تیتراسیون، ویتامین ث و لیکوپن مورد بررسی قرار گرفتند. نتایج آزمایش نشان داد که اثرات مستقل دما، ماده پوششی (عصاره جلبک دریایی و موسیلاژ اسفرزه) و زمان انبارداری برای تمامی صفات تاثیر معنیداری را نشان داد. اثر سه گانه دما، ماده پوششی و زمان انبارداری بجز برای صفت pH که اختلاف آماری معنیداری نداشت، برای صفت استحکام بافت در سطح پنج درصد و برای سایر صفات در سطح یک درصد معنیداری شد.

کلمات کلیدی:

دما، عصاره جلبک دریایی، عمر انباری، گوجه فرنگی و موسیلاژ اسفرزه

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1326860>

