

عنوان مقاله:

بررسی تاثیر اسید سالیسیلیک بر افزایش عمر انباری میوه انگور Vitis vinifera

محل انتشار:

اولین همایش ملی گیاهان دارویی، کارآفرینی و تجاری سازی (سال: 1400)

تعداد صفحات اصل مقاله: 8

نویسندگان:

سید عباس میرجلیلی - دانشیار، مرکز آموزش عالی امام خمینی (ره)، سازمان تحقیقات، آموزش و ترویج کشاورزی، تهران، ایران

حسین پیرو - دانش آموخته کارشناسی ارشد رشته باغبانی، دانشگاه آزاد اسلامی واحد علوم و تحقیقات، تهران، ایران

خلاصه مقاله:

انگور یکی از میوه های ارزشمند است که کشت و تولید آن در کشور ما از سابقه بسیار طولانی برخوردار است. به کارگیری ترکیبات دارویی و مواد موثره گیاهی به منظور افزایش ایمنی، سلامت و عمر انباری محصولات غذایی ارزش بالایی دارد. به منظور بررسی اثر برخی ترکیبات دارویی گیاهی بر ماندگاری و افزایش عمر انباری میوه انگور، آزمایشی به صورت طرح کاملاً تصادفی با سه تیمار در برابر شاهد و در سه تکرار انجام شد. اسید سالیسیلیک به عنوان ماده نگهدارنده در سه سطح صفر، یک، دو و سه میلی مولار به مدت ۱۵ دقیقه روی خوشه های انگور تازه برداشت شده تاثیر داده شدند و صفات مورد نظر در روزهای اول، ۳۰ و ۶۰ روز بعد از اعمال تیمارها اندازه گیری شدند. صفات مختلف شامل وزن تر، کاهش وزن تر، وزن خشک، میزان قند، اسید تارتاریک، اسید سیتریک، pH آب میوه، سفتی حبه ها، توسعه بیماری های قارچی، میزان آنتوسیانین و کلروفیل حبه ها، ویتامین ث، آنزیم کاتالاز و پر اکسیداز مورد سنجش قرار گرفت. نتایج نشان داد که کاربرد سالیسیلیک اسید بر صفات مختلف تفاوت معنی داری دارد. نتایج نشان داد که غلظت های مختلف اسید سالیسیلیک تاثیر معنی داری بر اغلب صفات مورد بررسی داشتند ولی بر pH و میزان کلروفیل میوه ها تاثیر نداشتند. درمجموع چنین نتیجه گیری شد که اسید سالیسیلیک می تواند به عنوان یک نگهدارنده و افزایش دهنده عمر انباری میوه انگور و حتی بهبود کیفیت آن طی مراحل انبارداری مورد استفاده قرار گیرد.

کلمات کلیدی:

گیاهان دارویی، فیزیولوژی پس از برداشت، shelf life، مواد موثره

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1353774>

