

عنوان مقاله:

تاثیر محلول پاشی پس از برداشت اسانس آویشن بر عمر انبار مانی و کیفیت میوه انار (رقم پوست قرمز طارم)

محل انتشار:

مجله علوم باغبانی، دوره 29، شماره 4 (سال: 1394)

تعداد صفحات اصل مقاله: 9

نویسندگان:

مهشید غفوری - دانشگاه زنجان

علی سلیمانی - زنجان

ولی ربیعی - دانشگاه زنجان

رقیه همتی - دانشگاه زنجان

خلاصه مقاله:

استفاده از اسانس های گیاهی به عنوان ایده ای جدید در کاهش ضایعات پس از برداشت و افزایش عمر انبارمانی محصولات باغبانی و کنترل آلودگی قارچی در کشاورزی توسعه یافته مطرح می باشد. در همین راستا، آزمایشی به منظور بررسی محلول پاشی اسانس آویشن بر عمر انبار مانی و کیفیت میوه انار رقم پوست قرمز طارم، به صورت فاکتوریل در قالب طرح کاملاً تصادفی با دو فاکتور، اسانس آویشن در چهار سطح (صفر، ۵۰۰، ۱۰۰۰، ۱۵۰۰ میلی گرم در لیتر) و زمان در سه سطح (یک ماه، دو ماه و سه ماه انبارمانی) در دمای شش درجه سانتی گراد و رطوبت نسبی ۸۵ درصد با چهار تکرار اجرا گردید. نتایج آزمایش انار های آلوده نشده با اسپور قارچ و انار های آلوده شده با اسپور قارچ نشان داد با افزایش مدت انبارمانی درصد کاهش وزن، درصد نشت یونی، درصد سرمازدگی و درصد پوسیدگی افزایش یافت. میوه های تیمار شده با اسانس آویشن آنتوسیانین بیشتری نسبت به شاهد داشت. اسانس آویشن از کاهش اسید قابل تیتراسیون و تجزیه آن به قندها جلوگیری کرد. اثر متقابل اسانس آویشن و زمان انبارمانی در انار های آلوده نشده با اسپور قارچ و انار های آلوده شده با اسپور قارچ نشان داد بیشترین کاهش وزن و نشت یونی در تیمار شاهد در ماه سوم انبارمانی بود. اثر متقابل اسانس آویشن و زمان انبارمانی در انار های آلوده نشده با اسپور قارچ نشان داد کمترین مواد جامد محلول در تیمار آویشن ۵۰۰ میلی-گرم در لیتر در ماه دوم انبارمانی بود. اثر متقابل اسانس آویشن و زمان انبارمانی در انار های آلوده شده با اسپور قارچ نشان داد بیشترین اسیدتیة آب-میوه در تیمار شاهد در ماه سوم انبارمانی بود.

کلمات کلیدی:

انبارمانی، پوسیدگی، سرمازدگی، کاهش وزن، نشت یونی

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1389720>

