

عنوان مقاله:

تاثیر چند پایه مختلف مرکبات بر میزان ترکیبات بیوشیمیایی پرتقال پارسون براون و مارس در جیرفت

محل انتشار:

مجله علوم باغبانی، دوره 27، شماره 1 (سال: 1392)

تعداد صفحات اصل مقاله: 8

نویسندگان:

کامبیز مشایخی - دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی گرگان

حسین صادقی

وحید اکبریور

صادق آتشی - گرگان

سید جواد موسوی زاده - استادیار گروه علوم باغبانی، دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی گرگان، ایران.

ملیحه آبشایی

زهره نظری

خلاصه مقاله:

مرکبات دارای مواد غذایی و متابولیت های متعددی شامل انواع قندها، ویتامین C، فلاونوئید و ترکیبات فنلی با ارزش غذایی و آنتی اکسیدانی بالا هستند. عواملی مانند رقم، نوع پایه و نوع اندام در میزان این ترکیبات موثرند. از اینرو در تحقیق حاضر میزان ساکارز، گلوکز، قند کل، ویتامین C، فلاونوئید و فنل در گوشت میوه، آلبو و پوست دو رقم پرتقال پارسون براون و مارس پیوند شده روی پایه های نارنج، سیترنج، کلتوپاترا و رافلمون اندازه گیری شد. طبق نتایج به دست آمده، بیشترین میزان ویتامین C در رقم پارسون براون روی پایه سیترنج و کلتوپاترا به دست آمد. بیشترین میزان قند کل در ارقام پارسون براون و مارس روی پایه رافلمون بدست آمد ($P < 0.01$). همچنین بیشترین میزان گلوکز در پرتقال مارس روی پایه رافلمون ثبت شد ($P < 0.01$). در میان پایه ها، رقم پارسون براون بر رافلمون از میزان ساکارز بالاتری برخوردار بود. کمترین مقدار گلوکز و ساکارز نیز در پرتقال پارسون براون روی پایه کلتوپاترا بدست آمد ($P < 0.01$). بر اساس نتایج این تحقیق، بیشترین میزان فنل (۸۴/۲۸ میلی گرم در گرم) و فلاونوئید (۵۷/۲۲ میلی گرم در گرم) در پوست رقم مارس روی پایه رافلمون به دست آمد. طبق نتایج ضرایب همبستگی، بین میزان فنل با فلاونوئید همبستگی مثبت و معنی داری وجود دارد ($P < 0.01$).

کلمات کلیدی:

مرکبات، فنل، فلاونوئید، پارسون براون، مارس

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1468237>

