

عنوان مقاله:

بررسی اثر اسیدسالیسیلیک، کیتوسان و زمان نگهداری بر برخی ویژگی های کمی و کیفی توت فرنگی رقم «سلوا» پس از برداشت

محل انتشار:

مجله علوم باغبانی، دوره 28، شماره 2 (سال: 1393)

تعداد صفحات اصل مقاله: 10

نویسندگان:

محمد رضا اصغری

فرهاد اصغری - دانشگاه

خلاصه مقاله:

اثر اسیدسالیسیلیک در غلظت های صفر، ۱ و ۲ میلی مولار و کیتوسان در غلظت های صفر، ۵/۰ و ۱ درصد بر عمر پس از برداشت و کیفیت میوه های توت فرنگی رقم 'سلوا' پس از ۷ و ۱۴ روز نگهداری در سردخانه با دمای $2 \pm 5/0$ درجه سانتی گراد و رطوبت نسبی ۸۵ تا ۹۵ درصد مورد مطالعه قرار گرفت. پوسیدگی میوه ها، کیفیت ظاهری و بازاری پسندی، مواد جامد محلول، میزان اسیدآسکوربیک و فعالیت آنتی اکسیدانی کل عصاره میوه پس از ۷ و ۱۴ روز مورد ارزیابی قرار گرفت. کیتوسان ۱ درصد باعث کاهش پوسیدگی و حفظ کیفیت ظاهری و بازاری پسندی میوه ها نسبت به میوه های شاهد گردید. اسیدسالیسیلیک در غلظت ۱ میلی مولار در ترکیب با کیتوسان ۱ درصد به صورت معنی داری باعث حفظ میزان مواد جامد محلول، میزان ویتامین C و فعالیت آنتی اکسیدانی کل گردید و تاثیر آن بر میزان فعالیت آنتی اکسیدانی در هفته اول نگهداری موثرتر بود. کاربرد اسید سالیسیلیک در هر دو غلظت ۱ و ۲ میلی مولار باعث حفظ اسیدیته کل گردید.

کلمات کلیدی:

توت فرنگی، اسید سالیسیلیک، کیتوسان، عمر پس از برداشت، فعالیت آنتی اکسیدانی

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1468252>

