

عنوان مقاله:

اثر زمان برداشت و عمر انبارمانی بر کیفیت میوه پرتقال خونی رقم «مورو» (Citrus sinensis cv. Moro)

محل انتشار:

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

تعداد صفحات اصل مقاله: 8

نویسندگان:

مهسا همدانی

حسین مرادی

علی قنبری

خلاصه مقاله:

عوامل مختلفی از قبیل زمان برداشت، جابه جایی محصول، دما و طول مدت انبارمانی بر خواص مختلف میوه مرکبات تاثیر می گذارند و پیامدهای اقتصادی قابل توجهی را به دنبال دارد. لذا پژوهشی بصورت فاکتوریل در قالب طرح پایه کاملا تصادفی در ۳ تکرار، برای ارزیابی اثرات زمان برداشت (شروع رنگ گیری، ۵۰ درصد رنگ گیری و رنگ گیری کامل میوه) و مدت انبارمانی (صفر، ۲۵، ۵۰، ۷۵ روز) در دمای ۷ درجه سانتی گراد بر میزان مواد جامد محلول، اسیددیده قابل تیتراسیون، ویتامین ث، مقدار فنل کل، فلاونوئید کل، ظرفیت آنتی اکسیدانی، فعالیت آنزیم فنیل آلانین آمونیالایز (PAL) و آنتوسیانین کل میوه پرتقال های خونی رقم 'مورو' در سال های ۱۳۸۹ و ۱۳۹۰ انجام شد. نتایج نشان داد که تفاوت معنی داری بین زمان های مختلف برداشت و مدت انبارمانی در صفات مورد اندازه گیری وجود دارد. به گونه ای که بعد از ۷۵ روز انبارمانی، میزان فلاونوئید و فعالیت آنزیم فنیل آلانین آمونیالایز همزمان با تجمع آنتوسیانین کل، در میوه های کاملا رسیده افزایش یافت اما میزان فنل کل و ظرفیت آنتی اکسیدانی آن ها بعد از ۲۵ روز نگهداری کاهش یافت. هم چنین بیش ترین محتوای ویتامین ث و مواد جامد محلول قبل از نگهداری میوه های کاملا رسیده در انبار بود که در پایان ۷۵ روز انبارمانی این مقدار به حداقل رسید. بنابراین با توجه به تغییرات صفات مورد ارزیابی، مناسب ترین زمان برداشت در رقم مذکور، زمان رسیدن کامل میوه (بلوغ تجارتي) می باشد.

کلمات کلیدی:

انبارمانی، آنزیم فنیل آلانین آمونیالایز، پرتقال خونی، زمان برداشت، ظرفیت آنتی اکسیدانی، ویتامین ث

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1468262>

