

عنوان مقاله:

اثر مراحل مختلف برداشت بر خصوصیات فیزیکی و بیوشیمیایی میوه انار (Punica granatum L) در شرایط آب و هوایی باغملک (استان خوزستان)

محل انتشار:

مجله علوم باغبانی، دوره 28، شماره 1 (سال: 1393)

تعداد صفحات اصل مقاله: 9

نویسندگان:

فرزانه پایمرد

مختار حیدری - دانشگاه کشاورزی و منابع طبیعی رامین خوزستان

محمدحسین دانشور - کشاورزی و منابع طبیعی رامین خوزستان

نوراله معلمی - چمران

خلاصه مقاله:

انار (Punica granatum L.) یک محصول مهم باغبانی در ایران است که مصرف میوه تازه خوری و یا فرآورده های مختلف آن رایج است. تاخیر در برداشت میوه انار ممکن است موجب ترک خوردگی میوه و در نتیجه افزایش ضایعات شود. با این حال برداشت زود هنگام ممکن است شاخص های فیزیکی و بیوشیمیایی میوه را تحت تاثیر قرار دهد. این آزمایش در سال ۱۳۹۰ به منظور تعیین اثر سه مرحله برداشت (بلوغ میوه) بر کیفیت سه رقم محلی انار (ملس پوست سبز، ملس پوست قرمز و ملس پوست زرد) در باغملک (شمال شرقی اهواز، استان خوزستان) انجام گردید. وزن میوه، چگالی، درصد آب، پوست و آریل، ویتامین ث، کل مواد جامد محلول، اسیدیته کل قابل تیتراسیون، آنتوسیانین، مواد ایجاد کننده رنگ قهوه ای و شاخص بلوغ (نسبت مواد جامد محلول به اسید) برای ارزیابی کیفیت مورد استفاده قرار گرفت. ارتباط نزدیکی بین کیفیت میوه و زمان برداشت (بلوغ میوه) وجود داشت. کیفیت میوه بر اساس مواد جامد محلول، شاخص بلوغ (نسبت مواد جامد محلول به اسید)، کیفیت و شدت رنگ آب میوه و آنتوسیانین در ارقام برداشت شده در برداشت دوم و سوم بهتر بود. نتایج نشان دادند بیشترین وزن آریل، مواد جامد محلول و کیفیت رنگ آب میوه در رقم پوست سبز بود. هم چنین، کمترین نسبت طول به قطر میوه، آب میوه، نسبت آنتوسیانین به مواد ایجاد کننده رنگ قهوه ای و شدت رنگ آب میوه در رقم پوست سبز بود. درصد آب میوه، نسبت طول به قطر میوه، ویتامین ث، نسبت آنتوسیانین به مواد ایجاد کننده رنگ قهوه ای و شدت رنگ آب میوه در میوه های پوست زرد بیشتر بود. در مجموع، میوه های انار برداشت شده در اواخر تابستان به طور معنی داری کیفیت پایین تری نسبت به میوه های برداشت شده در مراحل بعدی داشتند.

کلمات کلیدی:

انار، بلوغ، کیفیت، رقم، میوه

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1468274>

