

عنوان مقاله:

تاثیر کاربرد پس از برداشت اسید سالیسیلیک و ژل آلوئه ورا بر خصوصیات کیفی و فعالیت آنتی اکسیدانی میوه انگور رقم قرل ازوم

محل انتشار:

مجله علوم باغبانی، دوره 27، شماره 3 (سال: 1392)

تعداد صفحات اصل مقاله: 8

نویسنده:

لیلا احدی

خلاصه مقاله:

امروزه، به دلیل تاثیر مضر مواد شیمیایی بر سلامت انسان و محیط زیست استفاده از این مواد در تکنولوژی نگهداری محصولات کشاورزی با محدودیت هایی روبرو است. از این رو یافتن مواد سالم برای استفاده در تکنولوژی پس از برداشت میوه ها و سبزی ها ضروری می باشد. در این پژوهش اثر اسید سالیسیلیک و ژل آلوئه ورا بر ویژگی های کیفی و عمر نگهداری انگور رقم قرل ازوم بررسی شد. آزمایش به صورت فاکتوریل بر پایه طرح کاملا تصادفی در ۶ تکرار انجام شد میوه ها با اسید سالیسیلیک در غلظت های ۰، ۱ و ۲ میلی مولار و ژل آلوئه ورا در غلظت های ۰، ۲۵٪ و ۳۳٪ تیمار شدند و پس از ۴۵ روز نگهداری در دمای ۵/۰± درجه سانتی گراد و رطوبت نسبی ۸۵ تا ۹۵ درصد مورد مطالعه قرار گرفت. صفاتی شامل pH، اسیدیت کل (TA)، فنول کل، فعالیت آنتی اکسیدانی کل و مقدار ویتامین ث و مواد جامد محلول (TSS) ارزیابی شدند. اسید سالیسیلیک در غلظت ۲ میلی مولار نسبت به سایر تیمار ها از افزایش pH و کاهش مواد جامد محلول جلوگیری کرد و باعث حفظ pH میوه گردید، همچنین تاثیر تیمارهای اسید سالیسیلیک ۲ میلی مولار و ژل آلوئه ورا ۳۳٪ بر میزان TSS و TA معنی دار بود و موجب حفظ بیشتر مواد جامد محلول شد و از کاهش اسیدهای قابل تیتراسیون و تجزیه آن به قندها جلوگیری کرد. در این مطالعه بالاترین میزان فعالیت آنتی اکسیدانی کل، فنول کل و مقدار ویتامین ث مربوط به اسید سالیسیلیک ۲ میلی مولار و ژل آلوئه ورا ۳۳٪ و تیمار ترکیبی اسید سالیسیلیک ۲ میلی مولار و ژل آلوئه ورا ۳۳٪ بود. کاربرد تیمارهای اسید سالیسیلیک و ژل آلوئه ورا می تواند جایگزین مناسبی برای مواد شیمیایی در تکنولوژی پس از برداشت انگورهای رومیزی باشد.

کلمات کلیدی:

انگور، ژل آلوئه ورا، اسید سالیسیلیک، فنول کل، آنتی اکسیدان کل

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1468324>

