

عنوان مقاله:

مقایسه برخی خصوصیات فیزیکوشیمیایی و میزان پلی فنول ها در میوه شش رقم انار

محل انتشار:

مجله علوم باغبانی، دوره 36، شماره 3 (سال: 1401)

تعداد صفحات اصل مقاله: 11

نویسندگان:

علیرضا بنیان پور - مرکز تحقیقات و آموزش کشاورزی و منابع طبیعی فارس

بابک جمالی - بخش تحقیقات علوم زراعی و باغی، مرکز تحقیقات و آموزش کشاورزی و منابع طبیعی فارس، سازمان تحقیقات و آموزش کشاورزی، شیراز، ایران

خلاصه مقاله:

این پژوهش به منظور بررسی ویژگی‌های شیمیایی میوه انار در شرایط آب و هوایی استان فارس روی درختان شش ساله شش رقم انار شامل ارقام 'ملس یوسف‌خانی'، 'بجستانی'، 'خزر بردسکن'، 'ملس دانه سیاه'، 'رباب نی‌ریز' و 'زرد انار ارسنجان' انجام گردید. درختان در قالب طرح بلوک‌های کامل تصادفی با چهار تکرار کشت شدند و میوه‌های این ارقام در طی سال‌های ۱۳۹۷ و ۱۳۹۸ برداشت شدند و هر سال بطور جداگانه ویژگی‌های کمی، کیفی و بیوشیمیایی آن‌ها مورد بررسی و مقایسه قرار گرفت. ویژگی‌های مورد بررسی شامل خصوصیات فیزیکی و بیوشیمیایی آب میوه و همچنین ترکیب پلی فنولیک آب میوه‌ها بود که با استفاده از آنالیز HPLC مورد بررسی قرار گرفت. نتایج نشان داد که از نظر ویژگی‌های کمی و کیفی میوه و میزان ترکیبات پلی فنولیک آب میوه، اختلاف معنی‌داری در ارقام انار مورد مطالعه وجود دارد. رقم 'ملس دانه سیاه' دارای بیشترین وزن (۳۳۲ گرم) و قطر میوه (۸ سانتی متر) بود. این رقم از لحاظ ویژگی‌های بیوشیمیایی میوه مانند میزان TSS (۷/۱۵ درجه بریکس)، مقدار آنتوسیانین (۹۸/۲۸ میلی گرم در ۱۰۰ میلی لیتر)، مقدار فنول کل (۳/۵۱۴ میلی گرم در ۱۰۰ میلی لیتر)، میزان ویتامین ث (۲۳/۹ میلی گرم در ۱۰۰ میلی لیتر) و فعالیت آنتی اکسیدانی (۲/۵۲ درصد) نیز از سایر ارقام بهتر بود. رقم 'رباب' نیز از لحاظ دارا بودن میزان پلی فنول‌ها مانند اسید گالیک (۱/۱۶۳ میلی گرم در لیتر)، کاتچین (۲/۲۶۴ میلی گرم در لیتر)، اسید کافئیک (۱/۲۶۵ میلی گرم در لیتر)، اسید کلروژنیک (۴۰/۷۴ میلی گرم در لیتر)، وانیلین (۲۱/۱۸ میلی گرم در لیتر)، اسید ترانس فرولیک (۲۰/۱۸ میلی گرم در لیتر) و اسید الازیک (۵/۴۳ میلی گرم در لیتر) نسبت به سایر ارقام مورد مطالعه برتر بود. با توجه به موارد فوق از بین ارقام مورد مطالعه رقم 'ملس دانه سیاه' با توجه به خصوصیات مناسب کمی و کیفی میوه به عنوان یک رقم مناسب جهت این منطقه معرفی می‌گردد.

کلمات کلیدی:

آنتی اکسیدان، آنتوسیانین، ترکیبات پلی فنولیک، ویتامین ث

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1564145>

