

عنوان مقاله:

بررسی اثر تیمارهای پس از برداشت پلی آمین ها و آب گرم بر خصوصیات کمی و کیفی میوه انار رقم 'رباب نی ریز

محل انتشار:

همایش ملی انار (سال: 1390)

تعداد صفحات اصل مقاله: 5

نویسندگان:

لیلا تقی پور - دانشجوی دکتری بخش علوم باغبانی دانشگاه شیراز

مجید راحمی - استاد بخش علوم باغبانی دانشگاه شیراز

پدرام عصار - دانشجوی دکتری

زهره صداقت کیش - دانشجوی سابق کارشناسی ارشد دانشگاه اهواز

خلاصه مقاله:

منظور بررسی اثر تیمارهای پس از برداشت پلی آمین و آب گرم بر کنترل پوسیدگی، درصد کاهش وزن و تغییرات کیفی میوه انار رقم 'رباب نی ریز'، میوه ها در مرحله بلوغ تجاری از یک باغ واقع در شهرستان نی ریز استان فارس دست چین شد و به آزمایشگاه فیزیولوژی پس از برداشت یافت. میوه ها به مدت 4 دقیقه در محلول های اسپرمین، اسپرمیدین، پوتریسین (هر کدام در غلظت های 1 و 1/5 و 2 میلی مولار) و یا در آب گرم (35، 45 و 55 درجه سانتی گراد) غوطه ور شدند و از آب مقطر به عنوان شاهد استفاده گردید. آزمایش در قالب طرح کاملاً تصادفی با چهار تکرار انجام گردید. پس از 4 ماه انبارداری در دمای 6 درجه سانتی گراد و رطوبت نسبی 85 ± 5 درصد میوه ها به مدت 72 ساعت در دمای اتاق نگهداری شدند. نتایج نشان داد که به غیر از غلظت های 1/5 و 2 میلی مولار اسپرمیدین و غلظت 2 میلی مولار اسپرمین، بقیه تیمارها به طور معنی داری نسبت به شاهد، درصد کاهش وزن کمتری را نشان دادند. تمامی تیمارهای آب گرم و پوتریسین در غلظت 2 میلی مولار به طور معنی داری نسبت به شاهد پوسیدگی سطحی میوه را کاهش دادند. میوه های تیمار شده با آب گرم کم ترین پوسیدگی درونی و میزان اسید کل آب میوه را دارا بودند

کلمات کلیدی:

پلی آمین، پوسیدگی میوه، گرما درمانی، *Punica granatum L.*

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/160727>

