

عنوان مقاله:

ارزیابی عمر انبارمانی و کیفیت پس از برداشت میوه های کیوی رقم 'هایوارد' تولید شده در سیستم های کشاورزی ارگانیک و متداول

محل انتشار:

مجله دانش کشاورزی و تولید پایدار، دوره 22، شماره 3 (سال: 1391)

تعداد صفحات اصل مقاله: 12

نویسندگان:

مصطفی عشورنژاد - دانشگاه گیلان

محمود قاسم نژاد - دانشگاه گیلان

سیروس آقاجانزاده - موسسه تحقیقات مرکبات رامسر

جواد فتاحی مقدم - دانشگاه گیلان

داوود بخشی - دانشگاه گیلان

خلاصه مقاله:

تقاضا برای میوه های ارگانیک به خاطر ارزش غذایی بالا، کیفیت بهتر و نگهداری مناسب آن ها به سرعت رو به افزایش است. در پژوهش حاضر، اثر روش های تولید ارگانیک و متداول بر عمر انبارمانی میوه های کیوی رقم 'هایوارد' در دو سال متوالی ارزیابی شد. صفاتی مانند مواد جامد محلول (TSS)، اسیدیته قابل تیتراسیون (TA)، نسبت TSS/TA، سفتی بافت، کاهش وزن، ویتامین C، فنل کل، فلاونوئید کل و ظرفیت آنتی اکسیدانی میوه ها در زمان برداشت، ۳۰، ۶۰ و ۹۰ روز انبارداری در دمای $1\pm 5/0$ درجه سانتی گراد با رطوبت نسبی 90 ± 5 درصد ارزیابی شدند. نتایج نشان داد که درصد کاهش وزن میوه های ارگانیک در طی انبارداری به طور معنی داری کمتر از میوه های متداول بوده است و چنین میوه های سفتی بافت خود را در طی انبارداری بهتر حفظ کردند. همچنین، میزان ویتامین C، فنل کل، فلاونوئید کل و ظرفیت آنتی اکسیدانی میوه های ارگانیک در زمان برداشت و در طی انبارداری نسبت به میوه های متداول بالاتر بوده است. میزان TSS میوه ها در زمان برداشت و در پایان انبارداری هر دو سال در میوه های متداول بیشتر بوده است، اما میزان TA میوه های ارگانیک در زمان برداشت و طی انبارداری نسبت به میوه های متداول بیشتر بود. بدین ترتیب میوه هایی که به شیوه ارگانیک تولید شدند علاوه بر بالا بودن ارزش غذایی ماندگاری بیشتری را در طی نگهداری در سردخانه نشان دادند.

کلمات کلیدی:

انبارداری، محصول ارگانیک، ظرفیت آنتی اکسیدانی، سفتی بافت، کاهش وزن

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1697111>

