

عنوان مقاله:

تاثیر سطوح مختلف ژل آلوئه ورا بر خصوصیات کیفی پس از برداشت هلو رقم زعفرانی *Prunus persica var zaferani*

محل انتشار:

هفتمین کنگره علوم باغبانی ایران (سال: 1390)

تعداد صفحات اصل مقاله: 3

نویسندگان:

سجاد ریایی - دانشجویان کارشناسی ارشد علوم باغبانی دانشکده کشاورزی دانشگاه ارومیه

محمد رضا اصغری - استادیار گروه باغبانی دانشکده کشاورزی دانشگاه ارومیه

عبدالرحمان کلیجی - دانشجویان کارشناسی ارشد علوم باغبانی دانشکده کشاورزی دانشگاه ارومیه

خلاصه مقاله:

در این تحقیق تاثیر سطوح مختلف ژل آلوئه ورا بر خصوصیات کیفی پس از برداشت میوه هلو رقم زعفرانی (*Prunus persica var zaferani*) مطالعه گردید. آزمایش در قالب طرح کاملاً تصادفی با 3 تیمار و 5 تکرار صورت پذیرفت. از آب مقطر به عنوان تیمار شاهد استفاده گردید. پس از استخراج ژل آلوئه از برگ این گیاه، میوه های هلو در سه غلظت 20، 25 و 33 درصد ژل آلوئه ورا به مدت 5 دقیقه غوطه ور و پس از خشک شدن در دمای اتاق در سردخانه با دمای 0/5 سانتیگراد انبار گردیدند. صفات کیفی پس از 30 روز انبار داری اندازه گیری شدند که این صفات شامل pH، مواد جامد قابل حل، اسیدهای قابل تیتراسیون، ویتامین ث و سفتی بودند. تجزیه آماری داده ها با نرم افزار SAS صورت پذیرفت. نتایج نشان دادند که تیمار های به کار رفته باعث حفظ و افزایش مواد جامد محلول و ویتامین ث در طی انبارداری گردیدند. در بین تیمار ها تیمار 20 % آلوئه بهترین اثر را داشت و به عنوان بهترین تیمار شناخته شد. در مورد pH، اسیدیته کل و سفتی اثرات در سطح احتمال 5% معنی دار نبودند.

کلمات کلیدی:

ژل آلوئه ورا، خصوصیات کیفی، هلو، پوشش های خوراکی

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/174558>

