

عنوان مقاله:

محلول پاشی قبل از برداشت با کلسیم کلراید جهت افزایش کیفیت پرتقال های تامسون ناول و خونی مورو در زمان برداشت و طی انبارداری

محل انتشار:

مجله یافته های تحقیقاتی در گیاهان زراعی و باغی، دوره 5، شماره 1 (سال: 1395)

تعداد صفحات اصل مقاله: 12

نویسندگان:

جواد فتاحی مقدم - پژوهشگر مرکبات و میوه های نیمه گرمسیری، موسسه تحقیقات علوم باغبانی، سازمان تحقیقات، آموزش و ترویج کشاورزی، رامسر، ایران

ماریه بیری - مرکز جهاد کشاورزی چهل شهیدان، سازمان جهاد کشاورزی مازندران، رامسر، ایران

خلاصه مقاله:

ارقام پرتقال تامسون ناول و مورو از عمده ارقامی هستند که بعد از برداشت برای چند ماه در انبار نگهداری می شوند. امروزه تلاش می شود تا کیفیت ظاهری و داخلی میوه طی نگهداری حفظ شود. در این پژوهش طی دو سال، اثر محلول پاشی با غلظت های مختلف کلسیم کلراید (۱، ۲ و ۴ درصد) در مراحل مختلف نمو میوه ی پرتقال های 'تامسون' و 'مورو' بررسی شد. میوه هاسه مرتبه و به فاصله سه هفته از ۱۴۰ روز بعد از اتمام گل دهی محلول پاشی شدند. میوه ها پس از برداشت در دمای پنج درجه سانتی گراد و رطوبت نسبی ۸۵ درصد به مدت ۶۰ روز نگهداری شدند. در روزهای صفر (زمان برداشت)، ۳۰ و ۶۰ انبارداری ویژگی های کیفی میوه ارزیابی شد. نتایج نشان داد که کاهش وزن میوه های تیمار شده با کلسیم کلراید طی انبارداری بطور معنی داری کمتر از شاهد بود. اگرچه میزان اسیدیته قابل تیتراسیون (TA) میوه های 'تامسون' و 'مورو' تیمار شده و شاهد طی انبارداری کاهش یافت، ولی کاهش در میوه های محلول پاشی شده کندتر بود. نسبت مواد جامد محلول به اسید قابل تیتراسیون (TSS:TA) و هدایت الکتریکی (EC) در تیمارهای کلسیم کمتر از شاهد در زمان برداشت و ضمن انبارداری بود. میزان آسکوربیک اسید طی انبارداری بالاتر از شاهد بود. بطور کلی کلسیم کلراید بویژه در غلظت های بالاتر سبب حفظ خصوصیات کیفی میوه طی انبارداری شد.

کلمات کلیدی:

انبارداری، کلسیم کلراید و مرکبات

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1820338>

