

عنوان مقاله:

تاثیر غلظت های مختلف اسید هیومیک بر ویژگی های مورفولوژیکی، فیتوشیمیایی و فعالیت پاداکسندگی انگور "بیدانه سفید"

محل انتشار:

مجله علوم و صنایع غذایی ایران، دوره 19، شماره 122 (سال: 1401)

تعداد صفحات اصل مقاله: 11

نویسندگان:

Nasibeh Jahangirzadeh\ - Department of Horticultural Science, Saba Institute of Higher Education, Urmia, Iran

Ziba Habibi Dastjerd - Department of Horticultural Science, Saba Institute of Higher Education, Urmia, Iran

Shirin Rahmanzadeh Ishkeh - Department of Horticultural Science, Faculty of Agriculture, Urmia University, Urmia,
P.O. Box ۱۶۵, Iran

خلاصه مقاله:

چکیده: یکی از منابع با ارزش و غنی از ترکیبات آنتی اکسیدانی و ویتامین ها، میوه انگور می باشد. امروزه تولید انگور با کیفیت و دارای بافت محکم و ماندگاری بالای میوه اهمیت زیادی دارد بنابراین، استفاده از انواع اسیدهای آلی برای بهبود کمی و کیفی محصولات زراعی و باغی رواج فراوان یافته است. اسید هیومیک بعنوان یک اسید آلی حاصل از هوموس و سایر منابع طبیعی، بدون اثرات مخرب زیست محیطی جهت افزایش کیفیت انگور می تواند موثر واقع شود. این پژوهش در قالب طرح بلوک کامل تصادفی با ۴ تکرار به اجرا درآمد. تیمار آزمایش شامل چهار غلظت اسید هیومیک (۰، ۰.۵، ۱ و ۲ گرم در لیتر) بود. صفاتی از قبیل وزن، طول و عرض حبه و خوشه انگور، همچنین میزان اسیدیته، اسیدهای آلی، مواد جامد محلول و نیز برخی صفات فیتوشیمیایی از قبیل محتوای فنل و فلاونوئید کل، آنتوسیانین و فعالیت پاداکسندگی به روش DPPH مورد ارزیابی قرار گرفتند. مطابق نتایج تجزیه واریانس داده ها، صفاتی مانند وزن و عرض حبه و خوشه، فنل کل و فعالیت پاداکسندگی، اسیدیته و مواد جامد محلول در سطح احتمال یک درصد دارای اختلاف معنی دار از لحاظ آماری بین نمونه های تیمار شده و شاهد بودند. اما صفاتی از قبیل محتوای فلاونوئید کل و میزان آنتوسیانین نمونه ها از اختلاف معنی دار در سطح احتمال پنج درصد برخوردار بودند به طور کلی اکثر صفات در تیمار ۲ گرم در لیتر اسید هیومیک دارای بیشترین مقدار بودند. بالاترین میزان فنل کل و فعالیت آنتی اکسیدانی به ترتیب در تیمارهای ۲ و ۱ گرم در لیتر اسید هیومیک با مقادیر ۱.۶۶۷ میلی گرم در یک میلی لیتر آبمیوه و ۳۳.۸۴ درصد مشاهده شدند. نتایج بدست آمده نشان داد که با کاربرد اسید هیومیک می توان بسیاری از ویژگی های فیزیکی و بیوشیمیایی میوه انگور را بهبود بخشید.

کلمات کلیدی:

Anthocyanin, DPPH, Organic materials, Total flavonoid, Total phenol, آنتوسیانین، ظرفیت آنتی اکسیدانی، فلاونوئید کل، فنل کل، مواد آلی

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1825580>

