

عنوان مقاله:

بررسی ماندگاری میوه موز رقم کاوندیش با استفاده از تیمارهای سالیسیلیک اسید

محل انتشار:

اولین همایش ملی توسعه پایدار کشاورزی و محیط زیست سالم (سال: 1391)

تعداد صفحات اصل مقاله: 8

نویسندگان:

جمال حکمتی - دانش آموخته دانشگاه آزاد مهاباد

عبداله جوانمرد - استادیار دانشگاه مراغه

موسی ارشد - استادیار دانشگاه آزاد اسلامی مهاباد

محمدجواد نظری دلجو

خلاصه مقاله:

برای بررسی تاثیر سالیسیلیک اسید بر شاخصهای مرتبط با ماندگاری میوه موز با استفاده از سطوح مختلف سالیسیک اسید در روزهای ۲۱ و ۲۹ و ۳۷ روز مورد بررسی قرار گرفت متغیرهای مواد جامد محلول اسیدیته قابل تیتراسیون و ماندگاری موز و پ. هاش و قندهای محلول و فنول بررسی شدند از میان غلظت های مختلف اسید سالیسیلیک ۱ میلی مولار در ۳ دقیقه و ۲ میلی مولار در ۳ دقیقه تاثیر معنی داری بر افزایش مواد جامد محلول داشتند در روز ۲۱ هیچ یک از تیمارها اثر افزایشی معنی داری بر میزان مواد جامد محلول نداشت همچنین از بین تیمارهای موجود اسید سالیسیلیک غلظت دو میلی مول بمدت سه دقیقه از نظر تاثیر بر تغییرات میزان قند محلول افزایش PH و تغییرات اسیدهای آلی در کمترین میزان و از نظر تاثیر بر میزان افزایش فنل دارای بیشترین تاثیر بود.

کلمات کلیدی:

فنول، سالیسیلیک اسید، موز، مدت ماندگاری، مواد جامد محلول، PH، قندهای محلول

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/190924>

