

## عنوان مقاله:

تأثیر سطوح مختلف کلریدکلسیم بر صفات کوی و کیفی کیوی رقم هایوارد در طی 4 ماه ننگه داری در سردخانه

## محل انتشار:

دومین همایش ملی توسعه پایدارکشاورزی ومحیط زیست سالم (سال: 1392)

تعداد صفحات اصل مقاله: 8

## نویسندگان:

علی غفاریور - کارشناس ارشدباغبانی

فاطمه سیدکلایی - دانشجوی کارشناسی ارشدباغبانی

حسین صادقی - استادیاردانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی ساری

## خلاصه مقاله:

پژوهش حاضر به منظور بررسی اثر سطوح مختلف کلریدکلسیم بر صفات کمی و کیفی کیوی رقم هایوارد در طی 4 ماه ننگه داری در سردخانه انجام شد. میوه های کیوی رقم هایوارد در مرحله بلوغ تجاری از یک باغ تجاری در شهرستان بابل برداشت گردید. آزمایش در قالب طرح کاملاً تصادفی با 5 تکرار و سه تیمار کلرید کلسیم با غلظت های 0 و 3 و 5 درصد به اجرا درآمد. پس از تیمار نمونه ها به سردخانه دمای 0 درجه سانتیگراد و رطوبت نسبی 90-95 درصد انتقال داده شدند. اندازه گیری صفات کمی و کیفی میوه پس از 4 ماه انبارمانی مورد بررسی قرار گرفت. در پایان آزمایش صفات مواد جامد محلول TSS اسیدیته قابل تیتراسیون pH ، ( TA ) ابمیوه سفتی بافت میوه میزان کاهش وزن میوه و تست طعم و مزه اندازه گیری گردید. نتایج تجزیه واریانس داده ها نشان داد که مواد جامد محلول اسیدیته قابل تیتراسیون و PH ابمیوه اختلاف معنی داری در مقایسه با شاهد نشان ندادند. همچنین کاربرد خارجی کلرید کلسیم در تیمار 5 درصد توانست تأثیر معنی داری در سفتی بافت میوه میزان کاهش وزن میوه و تست طعم و مزه نسبت به شاهد نشان دهد. نتایج مقایسه میانگین نشان داد که بالاترین میزان سفتی بافت و کمترین میزان کاهش وزن مربوط به غلظت 5 درصد کلریدکلسیم در طی انبارمانی می باشد.

## کلمات کلیدی:

کلریدکلسیم، کیوی فروت، عمر انبارمانی

## لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/220411>

