

عنوان مقاله:

بررسی اثرات تیمار آب گرم و دمای انبار بر روی کیفیت و انبارمانی میوه گواوا رقم الله آباد سفید

محل انتشار:

اولین همایش ملی الکترونیکی مباحث نوین در علوم باغبانی (سال: 1392)

تعداد صفحات اصل مقاله: 5

نویسندگان:

عبدالصمد صمصامپور - دانش آموخته کارشناسی ارشد گروه باغبانی دانشگاه آزاد اسلامی واحد جیرفت

مصطفی صالحی - محقق مرکز تحقیقات کشاورزی و منابع طبیعی هرمزگان

رمضان رضازاده - عضو هیات علمی مرکز تحقیقات کشاورزی و منابع طبیعی استان هرمزگان

فریبا نجاتی - کارشناس آزمایشگاه مرکز تحقیقات کشاورزی و منابع طبیعی هرمزگان

خلاصه مقاله:

در سال های اخیر برای جلوگیری کاهش فساد میوه ها و افزایش عمر انبارداری آنها از مواد و سموم شیمیایی علیه بیماری های قارچی استفاده زیادی شده است اما متأسفانه باقیمانده این سموم اثرات زیانباری بر روی محیط زیست و مصرف کنندگان دارد. موفقیت در تولید گواوا بستگی به حفظ خصوصیات کیفی و کمی در طول حمل و نقل و انبارداری دارد. هدف از این تحقیق مطالعه امکان استفاده از روشها و مواد آسان، ارزان، سالم و در دسترس جهت افزایش عمر انباری و ماندگاری میوه گواوا به جای مواد شیمیایی می باشد. در این تحقیق به منظور مطالعه اثر تیمار حمام آب گرم و دمای سردخانه بر روی کیفیت میوه گواوا رقم الله آباد سفید، 4 سطح دمای حمام آب گرم (آب معمولی، 40، 45، 50 درجه سانتیگراد) و 3 سطح دمای انبار (8، 12 و 22 درجه سانتیگراد) به صورت فاکتوریل در قالب طرح پایه کاملاً تصادفی با 4 تکرار مورد آزمایش قرار گرفت. صفات مورد مطالعه شامل مقدار TSS، TA، رنگ میوه، میزان لهیدگی و افت وزن بودند. نتایج نشان داد دمای انبار به طور معنی داری بر تمامی صفات مؤثر بود. دمای حمام آب گرم تنها بر میزان TSS اثر معنی داری داشت. اثر متقابل تیمارها بر میزان TSS مؤثر بود. دمای انبار 12 درجه سانتیگراد بیشترین اثر را بر TSS و TA داشت اما نسبت به دو دمای دیگر کمترین رنگ پذیری را داشت. دمای 22 درجه سانتیگراد بیشترین میزان لهیدگی را داشتند. بیشترین میزان TSS در تیمار حمام آب گرم دماهای 40 و 50 درجه سانتیگراد بود. تیمار میوه ها با حمام آب گرم 40 یا 50 درجه سانتیگراد و قرار دادن آنها در انبار 12 درجه سانتیگراد بیشترین اثر را بر میزان TSS داشت. با توجه به نتایج به دست آمده اینگونه استنباط می شود که غوطه وری در آب گرم 40 درجه سانتیگراد به مدت 35 دقیقه پیش از انبارداری و نگه داشتن دمای انبار بر روی 12 درجه سانتیگراد باعث کاهش افت وزن و بهبود کیفیت این میوه گرمسیری می شود. همچنین اثر متقابل تیمارها بر کیفیت و کمیت انباری گواوا مؤثر است لذا پژوهش در مورد تیمار آب گرم نیازمند کنکاش بیشتری است.

کلمات کلیدی:

دمای انبار، حمام آب گرم و گواوا

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/294373>



