

عنوان مقاله:

بررسی اثر ترکیبات گیاهی و شیمیایی بر ویژگی های کیفی و ماندگاری گوجه فرنگی رقم فالکاتو

محل انتشار:

دومین همایش ملی گیاهان دارویی و کشاورزی پایدار (سال: 1393)

تعداد صفحات اصل مقاله: 11

نویسندگان:

سمیه امجدی - دانشجوی کارشناسی ارشد باغبانی دانشگاه آزاد جیرفت

وحید صفاری - عضو گروه دانشگاه شهید باهنر کرمان

غلامرضا افشارمنش - عضو گروه دانشگاه آزاد جیرفت

خلاصه مقاله:

مطالعه حاضر به منظور بررسی اثر ترکیبات گیاهی و شیمیایی در کیفیت و انبارمانی میوه گوجه فرنگی رقم فالکاتو صورت گرفت. در این آزمایش 13 تیمار به صورت طرح کاملا تصادفی با 3 تکرار بر ویژگی های کیفی از قبیل کاهش وزن، سفتی، مواد جامد محلول، اسیدیته قابل تیتراسیون، میزان قند و ویتامین ث در تابستان 1392، در آزمایشگاه فیزیولوژی دانشگاه شهید باهنر کرمان مورد مطالعه قرار گرفت. تیمارها شامل سالیسیلیک اسید با غلظت های 0/25، 0/5 و 1 میلی مولار، کلرید کلسیم با غلظت های 6% و 4 و 2 اسانس نعناع فلفلی و زیره با غلظت های 700 و 500 و 200 پی پی ام و آب مقطر به عنوان شاهد بودند. میوه ها پس از تیمار به روش غوطه وری در انبار با دمای 16 درجه سانتی گراد در رطوبت نسبی 75 تا 85 درصد نگهداری و سپس پارامترهای کیفی در طول دوره انبارداری هر دو هفته یکبار اندازه گیری شدند. نتایج آزمایش نشان داد که اثر تیمار بر تمام صفات اندازه گیری شده معنی دار بود. تیمار اسید سالیسیلیک با غلظت 0/25 میلی مولار و اسانس نعناع با غلظت 700 پی پی ام نرم شدن بافت میوه را به تاخیر انداخت. به طور کلی استفاده از ترکیبات طبیعی زیره و نعناع اثری مشابه با سالیسیلیک اسید و کلرید کلسیم بر افزایش ماندگاری میوه داشته لذا قابل توصیه است.

کلمات کلیدی:

انبارمانی، کلرید کلسیم، سفتی، ویتامین ث

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/306279>

