

عنوان مقاله:

تأثیر سالیسیلیک اسید بر خسارت سرمازدگی و برخی ویژگی های کمی و کیفی نارنگی رقم کینو (Citrus reticulata Blanco , cv.Kinnow)

محل انتشار:

اولین همایش ملی کشاورزی در شرایط محیطی دشوار (سال: 1391)

تعداد صفحات اصل مقاله: 7

نویسندگان:

مریم ابراهیم زاده - دانشجوی کارشناسی ارشد علوم باغبانی دانشگاه آزاد اسلامی واحد جهرم

مسعود زاده باقری - استادیار دانشگاه آزاد اسلامی واحد شیراز

عبدالحسین ابوطالبی - استادیار دانشگاه آزاد اسلامی واحد جهرم

خلاصه مقاله:

ترکیب فنولی اسید سیالیسیلیک (SA) اثرات بسیار امیدوار کننده ای در نگهداری محصولات باغبانی نشان داده است که در بسیاری از موارد علاوه بر کاهش تولید اتیلن و به تاخیر انداختن پیری در میوه ها سبب افزایش مقدار آنتی اکسیدان کل در میوه های برداشت شده نیز می گردد به منظور مطالعه اثر سالیسیلیک اسید بر حفظ ویژگی های کیفی و افزایش عمر انباری نارنگی کینو، آزمایشی به صورت فاکتوریل با طرح پایه بلوک های کامل تصادفی با پنج تکرار انجام گرفت فاکتورها شامل: غلظت SA در سه سطح (4، 0 و 8 میلی مولار) و مدت زمان انبارداری در پنج سطح (زمان برداشت، 2، 4، 6 و 8 هفته پس از برداشت) بودند. میوه ها پس از برداشت به مدت 7 دقیقه با روش غوطه ورسازی تیمار و سپس در انبار سرد با دمای $+3/5$ درجه سانتی گراد به مدت 2 ماه نگهداری شدند. صفات شامل آسیب سرمازدگی، ویتامین ث، پوسیدگی، میزان قند، و کیفیت ظاهری ارزیابی شدند نتایج نشان داد که SA در هر دو غلظت به طور معنی داری موجب کنترل آسیب سرمازدگی و جلوگیری از پوسیدگی گردید. همچنین SA نقش مهمی در کاهش میزان قند داشت. نمونه های تیمار شده با غلظت 4 میلی مولار سالیسیلیک اسید با حفظ آب بیشتر و کند کردن روند کاهش ویتامین ث بهتر از بقیه تیمارها بود.

کلمات کلیدی:

سالیسیلیک اسید، نارنگی کینو، آسیب سرمازدگی، پوسیدگی

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/352078>

