

## عنوان مقاله:

اثر غوطه وری اسیدسالیسیلیک بر روی صفات کمی و کیفی گوجه فرنگی رقم برکا

## محل انتشار:

دومین همایش ملی مهندسی و مدیریت کشاورزی، محیط زیست و منابع طبیعی پایدار (سال: 1393)

تعداد صفحات اصل مقاله: 17

## نویسندگان:

الهام بنی نعیم - دانشجوی کارشناسی ارشد دانشگاه هرمزگان

عبدالمجید میرزاعلیان دستجردی - استادیار دانشگاه هرمزگان

سمیه رستگار - استادیار دانشگاه هرمزگان

خدیجه عباس زاده - مربی گروه کشاورزی دانشگاه هرمزگان

## خلاصه مقاله:

گوجه فرنگی (*Lycopersicon esculentum*) از نظر اقتصادی یکی از مهمترین سبزی ها در جهان است. در این تحقیق غوطه وری در سه غلظت اسید سالیسیلیک (1، 2، میلی مولار) بر میوه های گوجه فرنگی رقم برکا انجام شد. بعد از تیمار در سردخانه در دمای 10 درجه سانتیگراد بمدت 40 روز نگهداری شد. این آزمایش در قالب فاکتوریل بر پایه طرح کامل تصادفی با سه تکرار انجام شد میوه ها در طول دوره نگهداری هر 10 روز یکبار از سردخانه خارج و از نظر فاکتورهای کمی و کیفی از قبیل اسیدیتة قابل تیتراسیون (TA)، PH، مواد جامد محلول (TSS) شاخص طعم، ویتامین C سفتی، رنگ سطحی اندازه گیری شد. نتایج نشان داد، بیشترین TA ویتامین C درخشندگی و سفتی در غلظت 4 میلی مولار و کمترین PH، TSS در همین غلظت مشاهده شد. در کل غلظت 4 میلی مولار بهترین غلظت است و از نظر اکثر خصوصیات کمی و کیفی برای عرضه به بازار و نگهداری در انبار مناسب میباشد

## کلمات کلیدی:

گوجه فرنگی، اسیدسالیسیلیک، رنگ سطحی، عمرانبارمانی، فاکتورهای کمی و کیفی

## لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلکا:

<https://civilica.com/doc/357785>

