

عنوان مقاله:

بررسی اثر هورمون اسید نفتالین استیک بر روی جلوگیری از ریزش قبل از برداشت و کیفیت سیب رقم شیخ امیری

محل انتشار:

سومین کنفرانس بین المللی پژوهشهای کاربردی در علوم کشاورزی (سال: 1394)

تعداد صفحات اصل مقاله: 10

نویسندگان:

مهسا نوریان شیروان - دانشجوی کارشناسی ارشد رشته باغبانی، گرایش پرورش گل ها و گیاهان زینتی، دانشگاه آزاد اسلامی واحد شیروان

احمد اصغرزاده - اعضاء هیئت علمی دانشگاه آزاد اسلامی واحد شیروان

علی دادار - اعضاء هیئت علمی دانشگاه آزاد اسلامی واحد شیروان

خلاصه مقاله:

این تحقیق به منظور بررسی اثر هورمون اسید نفتالین استیک بر جلوگیری از ریزش قبل از برداشت و کیفیت سیب شیخ امیری انجام شد. در همین راستا تأثیر سطوح مختلف (0، 15، 20 ppm) NAA و 25 ppm بر خصوصیات کمی و کیفی میوه سیب در دو مرحله (بلافاصله پس از برداشت و 21 روز پس از انبارداری) با استفاده از طرح بلوک های کامل تصادفی با چهار تکرار مورد بررسی قرار گرفت. در این آزمایش صفاتی نظیر میانگین وزن میوه، میانگین طول میوه، درصد ریزش میوه، شدت عارضه مغز آبکی، سفتی بافت میوه، میزان نشاسته و غلظت مواد جامد محلول (TSS) در موقع برداشت بر میانگین وزن و طول میوه، درصد ریزش میوه و میزان نشاسته معنی دار بود در حالیکه بر سایر صفات مورد مطالعه اثر معنی داری نداشت. اثر سطوح مختلف NAA بعد از دوره انبارداری فقط بر میانگین وزن میوه، سفتی بافت میوه و مواد جامد محلول معنی دار بود. با افزایش غلظت NAA تا 20ppm، کلیه صفات کمی و کیفی مورد مطالعه به استثنای درصد ریزش میوه و شدت عارضه مغز آبکی در سیب شیخ امیری در زمان برداشت افزایش یافت. علاوه بر این در مرحله بعد از انبارداری نیز بیشترین مقادیر برای صفات میانگین وزن، طول و قطر میوه، سفتی بافت میوه، میزان نشاسته و مواد جامد محلول از غلظت 20ppm از NAA حاصل شد. به طور کلی، بهترین نتیجه ممکن در مجموع برای تمامی صفات مورد مطالعه در هر دو مرحله از غلظت 20ppm از NAA حاصل شد.

کلمات کلیدی:

سیب، ریزش قبل از برداشت، نفتالین استیک اسید، نشاسته، مواد جامد محلول

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/465413>

