

عنوان مقاله:

تأثیر انبار سرد بر خصوصیات کیفی و بیوفیزیکوشیمیایی برخی ارقام تجاری سیب

محل انتشار:

کنفرانس جهانی رویکردهای نوین در کشاورزی و محیط زیست در راستای توسعه پایدار و تولید ایمن (سال: 1394)

تعداد صفحات اصل مقاله: 12

نویسندگان:

دلشاد مرادی - دانشجوی کارشناسی ارشد گروه علوم باغبانی، دانشکده کشاورزی، دانشگاه کردستان

محمود کوشش صبا - استادیار گروه علوم باغبانی، دانشکده کشاورزی، دانشگاه کردستان، سنندج

خلاصه مقاله:

سیب (Malus × domestica Borkh.) از لحاظ درجه اهمیت بعد از مرکبات، موز و انگور چهارمین میوه مهم دنیا است. در این مطالعه از 11 رقم تجاری سیب با هدف ارزیابی خصوصیات کیفی، بیوشیمیایی و فتوشیمیایی استفاده شد. صفات فیزیکی، بیوشیمیایی، فیتوشیمیایی، مؤثر در ویژگی های کیفی (از طریق مقاومت در برابر امراض انبار، تنش های اکسیداتیو و سایر اختلالات در طول انبار) مانند سفتی، مواد جامد محلول، اسیدیته، pH، اسید آسکوربیک، فنل کل، فلاونوئید کل، اندازه گیری این صفات در زمان برداشت و بعد از چند دوره ذخیره سازی در انبار انجام شد. نتایج خصوصیات بیوفیزیکوشیمیایی نشان داد که بیشترین و کمترین میزان فنل کل و فلاونوئید کل به ترتیب در رقم قرمز مراغه و زرد مراغه مشاهده شد. و نتایج حاصل از مقایسه میانگین صفات کیفی مانند میزان مواد جامد محلول به صورت قابل توجه در ارقام برابرن، قرمز مراغه، دلبار استیوال بیشتر از سایر ارقام و همچنین در رقم گلدان دلشز کمترین میزان مواد جامد محلول مشاهده شد.

کلمات کلیدی:

صفات کیفی، ذخیره سازی، فنل و فلاونوئید کل، اسید آسکوربیک کل

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/471170>

