

عنوان مقاله:

تاثیر اسانس نعناع فلفلی بر برخی صفات پرتقال تامسون ناول طی دوره انبارداری

محل انتشار:

کنفرانس ملی دیده بانی آینده زمین با محوریت آب و هوا، کشاورزی و محیط زیست (سال: 1395)

تعداد صفحات اصل مقاله: 7

نویسندگان:

مرضیه کریمی - کارشناسی ارشد فیزیولوژی و اصلاح درختان میوه دانشکده کشاورزی دانشگاه آزاد اسلامی واحد شیراز

شهرام شرف زاده - استادیار گروه علوم باغبانی دانشکده کشاورزی دانشگاه آزاد اسلامی واحد فیروزآباد

مرضیه احمدی - کارشناسی ارشد فیزیولوژی و اصلاح درختان میوه دانشکده کشاورزی دانشگاه آزاد اسلامی واحد شیراز

سمانه کدخدایی - کارشناسی ارشد فیزیولوژی و اصلاح درختان میوه دانشکده کشاورزی دانشگاه آزاد اسلامی واحد شیراز

خلاصه مقاله:

پرتقال ناول یکی از میوه های مورد علاقه مصرف کنندگان برای ارزش بسیار تغذیه ای آن است با این حال آسیب در زمان برداشت میوه مجوز ورود عوامل بیماری زا می شود جهت کاهش این آسیب ها آزمایشی بصورت فاکتوریل در قالب طرح کاملاً تصادفی با چهار تکرار در سال 92-93 بر روی پرتقال رقم تامسون ناول در دانشکده کشاورزی واحد شیراز بصورت دو فاکتوره زمان انبارداری 4 سطح و غلظت اسانس نعناع فلفلی چهار سطح انجام گردید مقایسه میانگین نشان داد که روز 60 انبارداری بیشترین تاثیر را بر میزان ویتامین ث داشته است همچنین در مقایسه میانگین اسانس نعناع فلفلی اثر غلظت ها تفاوت معنی داری نشان نداد اما در طی گذشت زمان انبارداری کاهش ویتامین ث مشاهده شد که در روز 60 کمترین میزان ویتامین ث آشکار شد بر اساس جدول تجزیه واریانس در مورد صفت پوسیدگی هیچ کدام از اثرات معنی داری نشان ندادند با این حال میزان پوسیدگی در غلظت های 800 میکرولیتر بر لیتر مشاهده گردید و بیشترین پوسیدگی در روز 60 مشاهده گردید نتیجه مقایسه میانگین در مورد صفت کاهش وزن نشان داد که بیشترین میزان کاهش وزن در تیمار شاهد مشاهده شد و کمترین میزان کاهش در روز 15 مشاهده گردید بر اساس این نتایج می توان استفاده از اسانس را جهت مدیریت پس از برداشت میوه پرتقال امیدبخش دانست

کلمات کلیدی:

پرتقال ناول، زمان انبارداری، اسانس، نعناع فلفلی

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/522399>

