

عنوان مقاله:

اثر سالیسیلیک اسید در القای مقاومت به سرمازدگی، کنترل پوسیدگی و حفظ کیفیت میوه لیموشیرین (Citrus limetta)

محل انتشار:

فصلنامه علوم باغبانی ایران، دوره 43، شماره 2 (سال: 1391)

تعداد صفحات اصل مقاله: 6

نویسندگان:

عبدالحسین ابوطالبی - استادیار گروه باغبانی دانشگاه آزاد اسلامی واحد جهرم

بهنام بهروزنام - استادیار گروه باغبانی دانشگاه آزاد اسلامی واحد جهرم

زهرا پشنکه - دانشجوی سابق کارشناسی ارشد گروه باغبانی آزاد اسلامی واحد جهرم

خلاصه مقاله:

در این مطالعه اثر سطوح مختلف سالیسیلیک اسید بر القای مقاومت به سرمازدگی و کیفیت میوه لیموشیرین مورد ارزیابی قرار گرفت. بدین منظور میوه لیموشیرین در غلظت های صفر (آب مقطر)، 200، 400 و 600 میلی گرم در لیتر سالیسیلیک اسید به صورت غوطه وری به مدت 5 دقیقه تیمار و پس از بسته بندی در کیسه پلاستیکی بصورت تکی به انبار سرد (4 ± 1 درجه سانتی گراد) منتقل و مدت دو ماه نگه داری شدند. یک گروه میوه نیز بدون اعمال هیچ تیماری به عنوان شاهد در نظر گرفته شد. پس از پایان مدت آزمایش، میوه ها به مدت 5 روز به دمای 25 درجه سانتی گراد منتقل و اثر تیمارها بر درصد میوه های سرمازده، کل مواد جامد محلول، درصد نشت یونی، ویتامین ث و درصد میوه های پوسیده بررسی شد. براساس نتایج سالیسیلیک اسید باعث کاهش سرمازدگی، حفظ کیفیت ظاهری و جلوگیری از آب از دست دهی میوه گردید، بدون آنکه اثر نامطلوب بر کیفیت محصول داشته باشد. بیشترین درصد میوه سرمازده در تیمار شاهد و آب مقطر و کمترین آن در تیمار 400 میلی گرم در لیتر سالیسیلیک اسید وجود داشت. از لحاظ میزان کاهش وزن، ویتامین ث و اسید کل، تفاوت معنی داری بین میوه های تیمار شده با سالیسیلیک اسید و شاهد وجود داشت اما هیچگونه اختلاف معنی داری بین آنها از لحاظ میزان مواد جامد محلول و pH عصاره دیده نشد. در مجموع، تیمار 400 میلی گرم در لیتر سالیسیلیک اسید، میوه های با بالاترین کیفیت ظاهری و بیشترین اثر بازدارندگی بر سرمازدگی داشت.

کلمات کلیدی:

مرکبات، انبار سرد، سرمازدگی، پوسیدگی، پس از برداشت

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/571288>

