

عنوان مقاله:

کنترل پس از برداشت کپک سبز در پرتقال ارقام یافا و خونی با استفاده از بی کربنات سدیم

محل انتشار:

فصلنامه علوم باغبانی ایران، دوره 46، شماره 3 (سال: 1394)

تعداد صفحات اصل مقاله: 10

نویسندگان:

حسن صدرنیا - استادیار، دانشجوی سابق کارشناسی ارشد و دانشیار دانشکده کشاورزی، دانشگاه فردوسی مشهد

اسماعیل یامپی - استادیار، دانشجوی سابق کارشناسی ارشد و دانشیار دانشکده کشاورزی، دانشگاه فردوسی مشهد

محمد حسین آق خانی - استادیار، دانشجوی سابق کارشناسی ارشد و دانشیار دانشکده کشاورزی، دانشگاه فردوسی مشهد

خلاصه مقاله:

ترکیبات سالم مثل بی کربنات سدیم، بی کربنات پتاسیم، اسانس های گیاهی، بیوکنترلرها از جمله انواع مخمر ها به همراه تیمار های گرمایی جایگزین خوبی برای سموم شیمیایی مضر برای سلامت انسان و محیط زیست اند. در این بررسی میوه های دو رقم پرتقال محلی استان گلستان، شامل پرتقال یافا و سانگین خونی، پس از مایه زنی با سوسپانسیون کپک سبز (پنی سیلیوم دیجیتاتوم)، با غلظت های مختلف بی کربنات سدیم (صفر، 500 و 1000 میلی گرم در لیتر) و غلظت 1500 میلی گرم در لیتر همراه با غوطه وری در آب داغ 53 درجه سانتی گراد تیمار شدند. میوه های تیمار شده سپس در دمای 8 درجه سانتی گراد و رطوبت نسبی 85 ± 5 انبار شدند. صفاتی مثل درصد پوسیدگی، کاهش وزن، مواد جامد محلول، اسیدیت، نسبت قند به اسید و سفتی بافت در شش مرحله با فاصله زمانی 14 روز یک بار اندازه گیری شد. نتایج نشان داد رقم، تیمار کنترل و زمان بر میزان اسیدیت و مواد جامد محلول اثر معنا دار دارند. همچنین فاکتورهای تیمار کنترل و زمان بر مقدار کاهش وزن و درصد پوسیدگی اثر معنا دار داشتند. در هر دو رقم پرتقال یافا و خونی مناسب ترین نتایج در تیمار کنترل ترکیبی 1500 میلی گرم در لیتر بی کربنات سدیم با غوطه وری در آب داغ 53 درجه سانتی گراد به مدت سه دقیقه به دست آمد.

کلمات کلیدی:

بی کربنات سدیم، پرتقال، پنی سیلیوم دیجیتاتوم، پوسیدگی، عمر انبارمانی

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/571442>

