

عنوان مقاله:

بررسی تأثیر نیترات آمونیوم و آهن بر خواص کیفی و پاداکسندگی میوه سیب رقم گالا

محل انتشار:

فصلنامه علوم باغبانی ایران، دوره 47، شماره 2 (سال: 1395)

تعداد صفحات اصل مقاله: 10

نویسندگان:

مصباح بابالار - استاد، دانشجوی سابق کارشناسی ارشد، استادیار و استاد، پردیس کشاورزی و منابع طبیعی دانشگاه تهران، کرج

خدیجه جلیلی - استاد، دانشجوی سابق کارشناسی ارشد، استادیار و استاد، پردیس کشاورزی و منابع طبیعی دانشگاه تهران، کرج

محمدعلی عسگری سرچشمه - استاد، دانشجوی سابق کارشناسی ارشد، استادیار و استاد، پردیس کشاورزی و منابع طبیعی دانشگاه تهران، کرج

عسگری سرچشمه طلایی - استاد، دانشجوی سابق کارشناسی ارشد، استادیار و استاد، پردیس کشاورزی و منابع طبیعی دانشگاه تهران، کرج

خلاصه مقاله:

تولید میوه های با کیفیت و قابلیت انبارداری بالا در سیب، اهمیت زیادی دارد. در این پژوهش اثرات نیترات آمونیوم و آهن بر خواص کیفی و پاداکسندگی (آنتی اکسیدانی) میوه سیب رقم گالا در قالب طرح بلوک های کامل تصادفی بررسی شد. بدین منظور محلول پاشی کلات آهن در سه سطح (0، 5 و 10 میلی گرم در لیتر) و تغذیه خاکی نیترات آمونیوم در سه سطح (0، 40 و 60 میلی گرم در کیلوگرم برای هر درخت) که به صورت نواری بودند، انجام شد. نتایج نشان داد که استفاده از تیمارهای آهن و نیترات آمونیوم اثر معنی داری ($P=0/01$) بر خواص کیفی میوه داشت. بنابراین نتایج، کاربرد نیترات آمونیوم باعث افزایش فعالیت پاداکسندگی کل و فنل کل شد. با افزایش غلظت آهن نیز میزان فعالیت پاداکسندگی کل افزایش، ولی میزان فنل کل کاهش یافت. همچنین کاربرد آهن باعث کاهش اسیدیته کل و افزایش شاخص طعم میوه شد. بنابر نتایج به دست آمده، تیمارهای استفاده شده تأثیر معنی داری بر میزان مواد جامد محلول کل و شاخص های رنگ نشان ندادند. نتایج این پژوهش نشان داد که مصرف بهینه کود نیتروژن و آهن سبب افزایش کیفیت و محتوای پاداکسندگی سیب، رقم گالا می شود.

کلمات کلیدی:

اسیدیته قابل عیارسنجی، شاخص طعم، کروما، مواد جامد محلول

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/571478>

