

عنوان مقاله:

بررسی تاثیر تیمارهای آب گرم، کلرید کلسیم و پوترسین بر روی عمر انبارمانی و کیفیت میوه توت فرنگی (رقم گاویتا)

محل انتشار:

چهارمین کنفرانس بین المللی ایده های نوین در کشاورزی، محیط زیست و گردشگری (سال: 1395)

تعداد صفحات اصل مقاله: 8

نویسندگان:

سهیلا قاسمی - دانشجوی کارشناسی ارشد، گروه باغبانی دانشکده کشاورزی دانشگاه خلیج فارس بوشهر

رحیم نیکخواه - استادیار گروه علوم باغبانی، دانشکده کشاورزی دانشگاه خلیج فارس بوشهر

عبدالعلی حسامی - استادیار گروه علوم باغبانی، دانشکده کشاورزی دانشگاه خلیج فارس بوشهر

حمیدرضا نوریزدان - استادیار گروه علوم باغبانی، دانشکده کشاورزی دانشگاه خلیج فارس بوشهر

خلاصه مقاله:

در این مطالعه اثر آب گرم (در دماهای 45 و 50 درجه)، پوترسین (در غلظت های 0.5 و 2 میلی مول بر لیتر)، کلرید کلسیم (در غلظت های 1 و 3 درصد) و اب مقطر (شاهد) روی عمر پس از برداشت و کیفیت میوه توت فرنگی در طی انبارداری در دمای 5 درجه سانتیگراد که به مدت 9 روز ذخیره شده بودند مورد مطالعه قرار گرفت. میوه ها در آب گرم و محلول های مورد نظر به مدت 5 دقیقه غوطه ور شده و پس از خشک شدن به سردخانه با دمای 5 درجه منتقل شدند. در روزهای سوم، ششم و نهم pH، مواد جامد محلول، اسیدیته قابل تیتراسیون، ویتامین ث عمرانبارمانی اندازه گیری شد. در اثر اعمال این تیمارها آب گرم و پوترسین و پس از آن کلرید کلسیم به طور معنی داری مقدار مواد جامد محلول و ویتامین ث با افزایش دوره نگهداری کاهش می یابد. در طول انبارداری میوهها، اسیدیته قابل تیتراسیون روند کاهشی و PH آب میوه روند افزایشی نشان داد.

کلمات کلیدی:

توت فرنگی، آب گرم، کلرید کلسیم، پوترسین، انبارمانی

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/627432>

