

عنوان مقاله:

بررسی تاثیر اسپرمیدین و پوترسین بر عمر پس از برداشت میوه انار رقم عروس (Punica granatum cv.)
(Aroos)

محل انتشار:

چهارمین کنگره علمی پژوهشی توسعه و ترویج علوم کشاورزی، منابع طبیعی و محیط زیست ایران (سال: 1396)

تعداد صفحات اصل مقاله: 8

نویسندگان:

سارا جوادی - دانشجوی کارشناسی ارشد-دانشگاه آزاد اسلامی واحد شیراز

مسعود زاده باقری - استادیار-دانشگاه آزاد اسلامی واحد شیراز

خلاصه مقاله:

صادرات میوه انار در چند سال اخیر افزایش قابل توجهی یافته است. به منظور صادرات بهینه و تدریجی انار لازم است که مدت زمانی میوه در سردخانه با رطوبت نسبی بالا نگه داری شود تا کیفیت خود را از دست ندهد با توجه به اهمیت انبارداری در کنترل قیمت و نقش آن در صادرات میوه انار، تحقیقی به منظور بررسی اثر تیمارهای پلی آمین بر کیفیت پس از برداشت انار رقم عروس انجام شد. این پژوهش به صورت 2 آزمایش جداگانه بصورت فاکتوریل در قالب طرح کاملاً تصادفی در 3 تکرار انجام شد. در این بررسی میوه ها با 2 نوع پلی آمین اسپرمیدین و پوترسین در 3 سطح 75، 0 و 150 میلی مولار به روش غوطه وری به مدت 5 دقیقه تیمار و در انبار با دمای 28 درجه سانتیگراد و رطوبت نسبی حدود 85 درصد انبار شدند و در زمانهای مقرر صفاتی از قبیل درصد کاهش وزن، درصد نشت یون، درصد اسید کل قابل تیتر کردن (TA)، (اسیدیته pH)، (مواد جامد محلول TSS) (و میزان ویتامین C در 100 سی سی آب میوه اندازه گیری شد. نتایج نشان داد که تیمارهای پلی آمین باعث حفظ غلظت اسید اسکوربیک در مقایسه با میوه های شاهد گردید. میوه های شاهد در پایان دوره انبارداری نشت الکترولیت ها (EL) (و کاهش وزن بیشتری را در مقایسه با سایر تیمارها نشان دادند. در طول دوره انبارداری در میوه های شاهد کاهش اسید کل و افزایش نسبت قند به اسید مشاهده گردید.

کلمات کلیدی:

انار، کیفیت پس از برداشت، پلی آمینها، اسپرمیدین، پوترسین

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/649126>

