

عنوان مقاله:

تاثیر زمان برداشت بر ظرفیت آنتی اکسیدانی و کیفیت نگهداری میوه کیوی رقم 'هایوارد'

محل انتشار:

فصلنامه به زراعی کشاورزی، دوره 13، شماره 1 (سال: 1390)

تعداد صفحات اصل مقاله: 10

نویسندگان:

محمود قاسم نژاد - استادیار گروه علوم باغبانی، دانشکده کشاورزی، دانشگاه گیلان، رشت - ایران

رقیه قربان علی پور - دانشجوی سابق کارشناسیاریشد، گروه باغبانی، دانشکده کشاورزی، دانشگاه آزاد اسلامی واحد کرج، کرج - ایران

جواد فتاحی مقدم - دانشجوی دکتری گروه علوم باغبانی، دانشکده کشاورزی، دانشگاه گیلان، رشت - ایران

خلاصه مقاله:

زمان برداشت میتواند خصوصیات کیفی میوه کیوی را تحت تاثیر قرار دهد این پژوهش در قالب طرح کاملاً تصادفی با سه تکرار در دانشکده علوم کشاورزی دانشگاه گیلان، در سال 1388 انجام گرفت. کاهش وزن، سفتی بافت، مواد جامد محلول (TSS)، اسید قابل تیتراسیون (TA)، (اسید آسکوربیک، فنل کل و ظرفیت آنتیاکسیدانی میوههای کیوی رقم 'هایوارد' برداشت شده با درجه بریکس مختلف پس از چهار ماه انبارداری در دمای 0/5 درجه سانتیگراد، بررسی شد. نتایج نشان داد که میوههای برداشت شده با درجه بریکس بالاتر (بیشتر از 6/5) کاهش وزن بیشتری در پایان انبارداری نشان دادند. همچنین، سفتی بافت این میوهها بهطور معنیداری در پایان انبارداری کاهش یافت. خیر در برداشت باعث افزایش میزان TSS و TA/TSS میوهها در پایان دوره انبارداری گردید. نتایج نشان داد که تاخیر در برداشت میوههای کیوی تا درجه بریکس 8/5 و نه، بهترتیب باعث افزایش معنیدار فنل کل و ویتامین ث در پایان چهار ماه انبارداری در دمای 0/5 درجه سانتیگراد گردید و پس از آن کاهش یافت، اما میوههایی که با درجه بریکس 6/5 و نه برداشت شده بودند، نسبت به دیگر زمانهای برداشت ظرفیت آنتیاکسیدانی بالاتری داشتند. در مجموع، تاخیر در برداشت باعث افزایش ترکیبات آنتیاکسیدانی میوه کیوی گردید، اما کیفیت نگهداری میوه را کاهش داد.

کلمات کلیدی:

اسید آسکوربیک، زمان برداشت، ظرفیت آنتیاکسیدانی، فنل کل، کیوی

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/682571>

