

عنوان مقاله:

تاثیر کاربرد قبل از برداشت اسید سالیسیلیک بر ویژگی های کیفی میوه زردآلو رقم 'شاملو' در طول دوره انبارداری

محل انتشار:

فصلنامه به زراعی کشاورزی، دوره 17، شماره 1 (سال: 1394)

تعداد صفحات اصل مقاله: 12

نویسندگان:

قاسم سرتیپ - دانشجوی سابق کارشناسی ارشد، گروه علوم باغبانی، دانشکده کشاورزی، دانشگاه تبریز، تبریز، ایران

جعفر حاجی لو - دانشیار، گروه علوم باغبانی، دانشکده کشاورزی، دانشگاه تبریز، تبریز، ایران

خلاصه مقاله:

در تحقیق حاضر، تاثیر کاربرد قبل از برداشت غلظت های مختلف اسید سالیسیلیک بر عمر انبارمانی زردآلو رقم & شاملو بررسی شد. میوه ها شش روز قبل از برداشت با محلول اسید سالیسیلیک در غلظت های صفر، 5/1، 3 و 5/4 میلی مولار در روی درخت تیمار شده و پس از برداشت در دمای 2 درجه سانتیگراد و رطوبت نسبی 90 درصد به مدت سه هفته نگهداری شدند. سپس ویژگی های میوه شامل سفتی بافت میوه، اسیدیته، درصد مجموع مواد جامد محلول، مقدار آسکوربیک اسید، مقدار فنل و فلاونوئید کل هر هفته یک بار اندازه گیری شد. نتایج نشان داد که تیمار اسید سالیسیلیک به طور معناداری مانع کاهش وزن و سفتی بافت میوه ها شد. در انتهای دوره نگهداری بیشترین مقدار فنل و آسکوربیک اسید در تیمارهای 5/4 میلی مولار اسید سالیسیلیک و کمترین مقدار آنها در میوه های شاهد ثبت شد. در آزمایش حاضر، بیشترین مقدار سفتی بافت میوه، اسیدیته قابل تیتراسیون، فلاونوئید و همچنین کمترین مقدار کاهش وزن، مجموع مواد جامد محلول و اسیدیته در انتهای دوره انبارداری در میوه های تیمار شده با غلظت 3 میلی مولار اسید سالیسیلیک ثبت شد.

کلمات کلیدی:

سفتی بافت، عمر پس از برداشت، فلاونوئید کل، فنل کل، کاهش وزن

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/682736>

