

عنوان مقاله:

تأثیر اسانس و عصاره آویشن شیرازی بر صفات کیفی و کمی گوجه فرنگی *Lycopersicon esculentum* M در زمان انبارداری

محل انتشار:

دومین همایش بین المللی افق های نوین در علوم کشاورزی، منابع طبیعی و محیط زیست (سال: 1396)

تعداد صفحات اصل مقاله: 5

نویسندگان:

مجیب الرحمن بزرگ زاده - دانش آموخته کارشناسی ارشد علوم باغبانی، واحد شیراز، دانشگاه آزاد اسلامی، شیراز، ایران

فرشاد صادقی - استادیار گروه علوم باغبانی، واحد شیراز، دانشگاه آزاد اسلامی، شیراز، ایران

خلاصه مقاله:

استفاده از اسانس و عصاره های گیاهی به عنوان ایده ای جدید در کاهش ضایعات پس از برداشت و افزایش عمر انبارمانی محصولات باغبانی و کنترل آلودگی قارچی در کشاورزی توسعه یافته مطرح می باشد. در همین راستا، در این پژوهش، اثر اسانس و عصاره آویشن بر خواص کیفی و کمی گوجه فرنگی در شرایط انبار ارزیابی شد. این پژوهش در دو آزمایش جداگانه در قالب طرح کاملاً تصادفی با 3 تکرار اجرا گردید. در آزمایش اول تیمارها شامل غلظت های مختلف اسانس آویشن (صفر، 250 و 500 میلی گرم در لیتر) و در آزمایش دوم، غلظت های عصاره آویشن (صفر، 1 و 2 درصد) بود. بر اساس نتایج به دست آمده مشخص شد، کاربرد اسانس آویشن با غلظت 500 میلی گرم در لیتر باعث کند شدن روند کاهش وزن میوه و همچنین حفظ سفتی بافت میوه شد و شاخص طعم میوه را کاهش داد. همچنین استفاده از غلظت 1 و 2 درصد عصاره آویشن منجر به حفظ سفتی بافت میوه شد و غلظت 2 درصد عصاره آویشن درصد کاهش وزن میوه را کندتر کرد. همچنین کاربرد عصاره باعث کاهش شاخص طعم میوه شد. بر اساس آزمون t کاربرد عصاره و اسانس تفاوت معنی داری با یکدیگر نداشتند. بنابراین جهت حفظ کیفیت و بازاریابی میوه کاربرد غلظتهای پایین عصاره آویشن توصیه میگردد.

کلمات کلیدی:

گوجه فرنگی، پس از برداشت، اسانس، عصاره، آویشن شیرازی

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/708129>

