

عنوان مقاله:

تاثیر اسانس رزماری 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:

با توجه به اینکه سبزیهای برداشت شده در هر محل در همان مکان مورد استفاده قرار نمیگیرد و گاهی سبزیجات نظیر گوجه فرنگی پنج تا ده روز پس از برداشت مورد استفاده قرار میگیرند بنابراین حفظ کیفیت و کمیت سبزی های میوه های نظیر گوجه فرنگی بدون استفاده از ترکیبات شیمیایی سنتز شده در فاصله بین برداشت تا مصرف از اهمیت ویژه ای برخوردار است. در همین راستا، در این پژوهش، اثر اسانس رزماری بر خواص کیفی و کمی گوجه فرنگی در شرایط انبار ارزیابی شد. این پژوهش در قالب طرح کاملاً تصادفیبا 3 تکرار اجرا گردید. در این آزمایش تیمارها شامل غلظتهای مختلف اسانس رزماری (صفر، 250 و 500 میلیگرم درلیتر) بود. بر اساس نتایج به دست آمده مشخص شد، کاربرد اسانس رزماری با غلظت 500 و 250 میلیگرم در لیتر باعث کند شدن روند کاهش وزن میوه و همچنین کاهش درصد پوسیدگی و شاخص طعم میوه شد. همچنین استفاده از غلظت 250 میلیگرم در لیتر اسانس رزماری باعث حفظ محتوای ویتامین ث شد. بنابراین جهت حفظ کیفیت و بازارپسندی میوه کاربرد غلظتهای پایین نظیر 250 میلیگرم در لیتر اسانس رزماری توصیه میگردد.

کلمات کلیدی:

گوجه فرنگی، پس از برداشت، اسانس، عصاره، رزماری، ویتامین ث

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/708130>

