

عنوان مقاله:

مطالعه اثر دمای نگهداری بر خصوصیات شیمیایی بنه زعفران *Crocus sativus L*

محل انتشار:

نهمین کنگره علوم باغبانی ایران (سال: 1394)

تعداد صفحات اصل مقاله: 4

نویسندگان:

فرید آراسته - دانشجوی کارشناسی ارشد علوم باغبانی، پردیس کشاورزی و منابع طبیعی دانشگاه تهران، کرج.

سیامک کلانتری - دانشیار گروه علوم باغبانی، پردیس کشاورزی و منابع طبیعی دانشگاه تهران، کرج.

روح انگیز نادری - استاد گروه علوم باغبانی، پردیس کشاورزی و منابع طبیعی دانشگاه تهران، کرج.

خلاصه مقاله:

جهت بررسی اثر دمای نگهداری بر برخی خصوصیات شیمیایی بنه زعفران، آزمایشی به صورت فاکتوریل در قالب طرح بلوک های کامل تصادفی با سه تکرار انجام شد. تیمارها شامل التیام دهی در دو سطح دمای 28 درجه سانتی گراد دور از تابش مستقیم آفتاب تحت شرایط کنترل شده و دمای نگهداری در پنج سطح، 5 و 13 و 25 و 5+13 و 45 و 13 درجه و سپس 30 روز 5 درجه سانتی گراد و تیمار شاهد بودند. نتایج نشان داد که هم التیام دهی و هم دمای انبار بر کربوهیدرات محلول و نامحلول تاثیر معنی داری داشتند اما تنها اثر تیمار دما بر پروتیین کل معنی دار بود و التیام دهی نتوانست بر میزان پروتیین کل بنه اثر معنی داری بگذارد.

کلمات کلیدی:

بنه زعفران، دمای انبار، التیام دهی، کربوهیدرات محلول، کربوهیدرات نامحلول، پروتیین کل

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/724437>

