

عنوان مقاله:

فنولیک اسیدها، فلاونوئیدها، ظرفیت آنتی اکسیدانی و عنصرهای معدنی میوه پنج رقم انگور

محل انتشار:

مجله علوم و فنون باغبانی ایران، دوره 18، شماره 1 (سال: 1396)

تعداد صفحات اصل مقاله: 15

نویسندگان:

روح الله کریمی - استادیار باغبانی

فرزاد میرزایی - دانش آموخته کارشناسی ارشد مهندسی تولیدات گیاهی - باغبانی

موسی رسولی - استادیار باغبانی، گروه مهندسی فضای سبز و اعضای دپارتمان به زراعی انگور، پژوهشکده انگور و کشمش، دانشکده کشاورزی، دانشگاه ملایر

خلاصه مقاله:

شناسایی رقم های انگور بر اساس شاخص های کیفی و تغذیه ای میوه، به منظور عرضه هدفمند در بازار های داخلی و خارجی اهمیت بالایی دارد. در این پژوهش، ویژگی های کمی و کیفی پنج رقم انگور تجاری شامل بیدانه سفید، بیدانه قرمز، فخری، شاهانی و میرزایی در یک تاکستان تجاری واقع در روستای جوزان ملایر در قالب طرح بلوک های کامل تصادفی با پنج تیمار (رقم) و سه تکرار (در هر تکرار دو تاک) بررسی شد. تاک ها با شرایط هرس و رشد یکسان انتخاب شدند و تا زمان برداشت در فاصله های زمانی مشخص، زیر نظر بودند. میوه ها بر اساس شاخص درجه بریکس در شهریور برداشت و ویژگی های کمی شامل وزن خوشه، وزن 20 حبه، تعداد دانه در حبه، درصد وزن پوست به حبه، وزن خشک، چگالی و ویژگی های کیفی میوه مانند pH، اسید قابل تیتر، ماده های جامد محلول، آنتوسیانین، ویتامین C، فلاونوئید، فنل کل، فنولیک اسیدها، ظرفیت آنتی اکسیدانی و عنصرهای پتاسیم، منیزیم، آهن و روی اندازه گیری شد. بر اساس نتیجه ها، اختلاف معنی داری بین رقم های مختلف از نظر وزن خوشه، چگالی، وزن خشک، وزن حبه، تعداد دانه در حبه، درصد وزن پوست به حبه در سطح احتمال 1% مشاهده شد. بیش ترین وزن خوشه و چگالی مربوط به رقم میرزایی و کمترین آن مربوط به رقم بیدانه قرمز بود. از نظر وزن خشک، بیش ترین مقدار مربوط به رقم فخری و کمترین آن مربوط به رقم بیدانه سفید بود. رقم ها از نظر ماده های جامد محلول، آنتوسیانین، فلاونوئید، فنل کل و ظرفیت آنتی اکسیدانی تفاوت معنی داری در سطح احتمال 1% نشان دادند. بیش ترین ماده های جامد محلول مربوط به رقم فخری و کمترین مربوط به شاهانی بود. بیش ترین و کمترین مقدار آنتوسیانین به ترتیب مربوط به رقم های شاهانی و فخری بود، هم چنین بیش ترین غلظت فلاونوئید مربوط به رقم شاهانی و کمترین آن مربوط به رقم میرزایی بود. بیش ترین غلظت فنل کل نیز مربوط به رقم شاهانی بود. از نظر اسیدهای فنولی بیش ترین غلظت گالیک اسید، کاتچین، سوراترول، کوپرستین، الاجیک اسید و کافیک اسید با اختلاف معنی داری نسبت به دیگر رقم ها در رقم شاهانی یافت شد.

کلمات کلیدی:

آنتوسیانین، ارزش غذایی، انگور، ظرفیت آنتی اکسیدانی

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/792852>

