

عنوان مقاله:

ارزیابی برخی خصوصیات میوه انگور عسگری Vitis vinifera var. Asgari تحت تاثیر حلقه برداری و پلی آمین ها

محل انتشار:

ششمین کنفرانس بین المللی پژوهش های کاربردی در علوم کشاورزی (سال: 1397)

تعداد صفحات اصل مقاله: 9

نویسندگان:

زهره محمدی - گروه علوم باغبانی، دانشکده علوم کشاورزی و صنایع غذایی، واحد علوم و تحقیقات، دانشگاه آزاد اسلامی، تهران، ایران

وحید عبدوسی - استادیار گروه علوم باغبانی، دانشگاه آزاد اسلامی، تهران

حمید مظفری - استادیار گروه علوم باغبانی، دانشگاه آزاد اسلامی، شهر قدس

خلاصه مقاله:

انگور یکی از مهم ترین محصولات باغی در دنیا و ایران است که از گذشته مورد استفاده انسان بوده است. ایران دارای شرایط اکولوژیکی مناسبی برای پرورش انگورهای تازه خوری است. به همین منظور، اثر تیمارهای حلقه برداری و پوترسین بر خصوصیات کمی و کیفی میوه انگور عسگری به شکل آزمایشی به صورت فاکتوریل در قالب طرح کاملاً تصادفی بررسی شد. بر این اساس، در زمان رنگ پذیری غوره ها، شاخه های اصلی بوته های مورد نظر حلقه برداری شده و یک هفته بعد، محلول پاشی با پوترسین با غلظت های 1، 2، 3، 4 میلی مولار به مدت چهار هفته روی خوشه های مدنظر صفر انجام پذیرفت. شاخص های مورد اندازه گیری شامل pH مواد جامد محلول، اسید قابل تیتراسیون، شاخص طعم، میزان کلروفیل a,b و کل بود. نتایج نشان داد مواد جامد محلول PH آب میوه و رنگیزه های فتوسنتزی تحت تاثیر حلقه برداری قرار گرفتند. همچنین پوترسین سبب بهبود فاکتورهای کیفی میوه شده و بر مواد جامد محلول PH آب میوه و رنگیزه های کلروفیل میوه اثر فزاینده گذاشت.

کلمات کلیدی:

پلی آمین ها، انگور عسگری، پوترسین، حلقه برداری، رنگیزه های فتوسنتزی

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/865530>

