

عنوان مقاله:

تاثیر کاربرد پس از برداشت کیتوسان بر ویژگیهای فیزیولوژیکی و حفظ کیفیت میوه انگور رقم 'یاقوتی' در طی انبارمانی

محل انتشار:

اولین همایش ملی علوم کشاورزی و زیست محیطی ایران (سال: 1397)

تعداد صفحات اصل مقاله: 8

نویسندگان:

عبداله احتشام نیا - استادیار، فیزیولوژی و اصلاح میوه، علوم باغبانی، دانشکده کشاورزی، دانشگاه لرستان

شیرین تقی پور - دانشجوی دکتری، فیزیولوژی تولید و پس از برداشت گیاهان باغبانی، علوم باغبانی، دانشکده کشاورزی، دانشگاه لرستان

سارا سیاه منصور - دانشجوی ارشد، تولیدات گلخانه، علوم باغبانی، دانشکده کشاورزی، دانشگاه لرستان

خلاصه مقاله:

پوشش دهی میوه ها و سبزیها با کیتوسان در افزایش زمان ماندگاری آنها نقش مثبت دارد. پوشش کیتوسان از رشد قارچها جلوگیری کرده و کیفیت ظاهری میوه ها را به مدت طولانی تری حفظ مینماید. تحقیق حاضر به منظور مشاهده روند تغییرات بعضی ویژگی های کیفی در طول مدت انبارداری انگور رقم یاقوتی به صورت محلول پاشی قبل از برداشت در سه مرحله به صورت فاکتوریل در قالب طرح بلوکهای کامل تصادفی با سه تکرار انجام گرفت. به منظور بررسی اثر کیتوسان بر خواص کمی، کیفی و انباری میوه انگور رقم یاقوتی تیمارهای آزمایش شامل شاهد، 2 و 3 درصد کیتوسان در سه نوبت (هر 15 روز از اواخر خرداد) بر درختان بارده انگور به اجرا درآمد. پس از 40 روز نگهداری در دمای +4 درجه سانتیگراد، هر 10 روز یکبار با اندازه گیری شاخصهای مورد نظر ارزیابی شدند. صفات کیفی میوه، شامل میزان مواد جامد محلول (TSS)، اسیدهای قابل تیتراسیون (TA) و پی اچ (PH) اندازه گیری شدند. نتایج آزمایش نشان داد که کاربرد کیتوسان به طور معنیداری منجر به افزایش عمر انباری انگور رقم یاقوتی شد. کیتوسان بر صفات PH، اسیدیته قابل تیتراسیون و مواد جامد محلول اثر معنیداری در سطح احتمال یک درصد داشت. در مجموع تیمار با کیتوسان 2 درصد نسبت به تیمار 3 درصد و در مقایسه با تیمار شاهد (آب مقطر) نتایج بهتری را در رابطه با افزایش طول دوره نگهداری انگور رقم یاقوتی در انبار سرد داشتند.

کلمات کلیدی:

انگور یاقوتی، اسیدیته قابل تیتراسیون، عمر انبارمانی، کیتوسان

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/870340>

