

عنوان مقاله:

اثر پوترسین و ژل آلوئه ورا بر برخی شاخص های پس از برداشتی میوه هلو (*Prunus persica* L.) رقم ردتاپ

محل انتشار:

پنجمین کنفرانس ملی و اولین کنفرانس بین المللی کشاورزی ارگانیک و مرسوم (سال: 1396)

تعداد صفحات اصل مقاله: 6

نویسندگان:

ندا درخشان - دانشجوی کارشناسی ارشد فیزیولوژی و فناوری پس از برداشت دانشگاه محقق اردبیلی

علی اکبر شکوهیان - عضو هیئت علمی علوم باغبانی دانشگاه محقق اردبیلی

اسماعیل چمنی - عضو هیئت علمی علوم باغبانی دانشگاه محقق اردبیلی

سولماز فتح العلومی - دانشجوی دکتری

خلاصه مقاله:

با توجه به محدودیت های موجود در استفاده از ترکیبات شیمیایی یکی از راهکارهای مهم و جایگزین استفاده از ترکیبات طبیعی و سازگار با گیاه، طبیعت و انسان در تولید و نگهداری محصولات است. به همین منظور این پژوهش، به صورت فاکتوریل بر پایه ی طرح کامل تصادفی با کاربرد تیمارهای پوششی پوترسین در چهار سطح (0، 2، 4 و 6 میلی مولار) و ژل آلوئه ورا در چهار سطح (0، 15، 30، 45%) روی میوه های هلو رقم ردتاپ در دانشگاه محقق اردبیلی صورت گرفت. میوه های تیمار شده در سردخانه به مدت 2 ماه نگهداری شدند. شاخص های میزان مواد جامد محلول کل، pH آب میوه و اسیدیت قابل تیتراسیون، 1 ماه پس از برداشت اندازه گیری شدند. بر اساس مقایسه میانگین ها کمترین میزان pH از ترکیب تیماری پوترسین 6 میلی مولار و آلوئه ورا 30 درصد که میزان آن 3/35 حاصل شد. در صفت اسیدیت قابل تیتراسیون بیش ترین مقدار از ترکیب تیماری پوترسین 6 میلی مولار و آلوئه ورا 15 درصد به دست آمد (0/86%). در صفت مواد جامد محلول کل بیشترین مقدار از ترکیب تیماری پوترسین 2 میلی مولار و آئه ورا 45% به دست آمد (15/59%).

کلمات کلیدی:

اسیدیت قابل تیتراسیون، پساز برداشت هلو، مواد جامد محلول کل، pH

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/933161>

