

عنوان مقاله:

اثر پوترسین و ژل آلوئه ورا بر شاخص های پس از برداشت رنگریزه ای و فنلی میوه هلو (Prunus persia 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 1 ماه نگهداری شدند. شاخص های میزان مواد جامد محلول کل، pH آب میوه و اسیدیته قابل تیتراسیون، 1 ماه پس از برداشت اندازه گیری شدند. براساس نمودار مقایسه میانگین ها کمترین میزان فنل کل از ترکیب تیمارهای پوترسین 6 میلی مولار و آلوئه ورا 45 درصد که میزان آن 10/23 میلی گرم اسید گالیک در گرم بود حاصل شد. درصفت کارتنوئید بیشترین میزان از ترکیب تیماری پوترسین 6 میلی مولار و آلوئه ورا 30 درصد به دست آمد (64/56 میلی گرم بر وزن تر نمونه). در صفت فلاونوئید بیشترین مقدار از ترکیب تیماری پوترسین 6 میلی مولار و آلوئه ورا 15% به دست آمد (46/06 میلی گرم بر وزن تر نمونه).

کلمات کلیدی:

پس از برداشت هلو، فلاونوئید، فنل کل، کارتنوئید

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/933162>

