

عنوان مقاله:

ثر هم افزایی شوری آب و تیمار اسید سالیسیلیک بر ترکیبات آنتی اکسیدانی میوه انار در دوره انبارداری

محل انتشار:

یازدهمین کنگره علوم باغبانی ایران (سال: 1398)

تعداد صفحات اصل مقاله: 6

نویسندگان:

مسلم جلالی - دانشجوی سابق کارشناسی ارشد علوم باغبانی دانشکده کشاورزی دانشگاه شیراز

اصغر رمضانیان - دانشیار بخش علوم باغبانی دانشکده کشاورزی دانشگاه شیراز

خلاصه مقاله:

انار یکی از مهمترین محصولات باغی ایران است که به طور وسیع در مناطق خشک و نیمه خشک کشت میشود. در این مناطق، افزایش شوری آب و خاک باعث کاهش تولید و کیفیت محصولات باغبانی شده است. اسید سالیسیلیک نوعی تنظیم کننده رشد گیاهی است که استفاده از آن در سالهای اخیر به دلیل بهبود مقاومت گیاهان به تنشها در حال گسترش است. در این پژوهش اثرات سه سطح شوری آب (2/5، 5/5 و 9/5 دسی زیمنس بر متر) و محلول پاشی سه سطح اسید سالیسیلیک (0، 50 و 100 میلی گرم در لیتر در دو زمان 45 و 75 روز بعد از مرحله تمام گل) بر ترکیبات آنتی اکسیدانی میوه انار رقم رباب نیریز در مدت سه ماه انبارمانی در 5 درجه سلسیوس و رطوبت نسبی 90 درصد به صورت آزمایش تجزیه مرکب در زمان بر اساس فاکتوریل در قالب طرح بلوکهای کامل تصادفی با سه تکرار و دو سال پی در پی بررسی شد. فاکتورهای مانند آنتوسیانین، فنول کل، ویتامین ث و فعالیت آنتی اکسیدانی در مدت سه ماه انبارمانی (هر 30 روز یکبار) اندازه گیری شدند. بر اساس نتایج، در مدت انبارداری، ترکیبات آنتی اکسیدانی مانند آنتوسیانین، فنول کل و همچنین فعالیت آنتی اکسیدانی افزایش یافت اما مقدار ویتامین ث کاهش یافت. همچنین افزایش سطح شوری آب و اسید سالیسیلیک به صورت همافزایی باعث افزایش آنتوسیانین، فنول کل و فعالیت آنتی اکسیدانی شد.

کلمات کلیدی:

انار رقم رباب نیریز، انبارمانی، تنش شوری، ویژگی های بیوشیمیایی

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/940877>

