

عنوان مقاله:

بررسی کاربرد پس از برداشت اسید سالیسیلیک و اکسید نیتریک بر خواص کیفی و ماندگاری میوه تازه زردآلو در انبار سرد

محل انتشار:

یازدهمین کنگره علوم باغبانی ایران (سال: 1398)

تعداد صفحات اصل مقاله: 5

نویسندگان:

مریم درستکار - دانشجوی کارشناسی ارشد گروه علوم و مهندسی باغبانی، دانشکده کشاورزی، بیرجند

فرید مرادی نژاد - دانشیار گروه علوم و مهندسی باغبانی، دانشکده کشاورزی، بیرجند

الهام انصاری فر - استادیار گروه علوم و صنایع غذایی، دانشکده بهداشت، دانشگاه علوم پزشکی، بیرجند

خلاصه مقاله:

میوه زردآلو جزو محصولات فرازگرا بوده که در پس از برداشت دارای تنفس بالایی میباشد. از اینرو این تحقیق به منظور تاثیر برخی تیمارهای شیمیایی بر صفات کیفی و ماندگاری زردآلو رقم شاهرودی انجام گرفت. تیمارها شامل: اسید سالیسیلیک 2 میلی مولار، اکسید نیتریک 1 میلی مولار، اثر متقابل این دو تیمار و شاهد (غوطه وری در آب) بودند. پس از اعمال تیمارها، میوه ها بسته بندی شدند و در دمای 2 درجه سانتیگراد و رطوبت نسبی 90% به مدت 28 روز نگهداری شدند. نتایج نشان داد که استحکام بافت در تیمار اسید سالیسیلیک و اکسید نیتریک به خوبی حفظ شد و مواد جامد محلول نیز نسبت به شاهد کاهش یافت. علاوه بر آن، این دو تیمار توانستند فساد میوه ها را در طی انبارداری به حداقل برسانند به طوری که میزان آن در تیمار اسید سالیسیلیک صفر و اکسید نیتریک 6/5% بود که اختلاف معنیداری در مقایسه با میوه های تیمار نشده (شاهد) داشتند. بیشترین ماندگاری در میوه های تیمار شده با اسید سالیسیلیک (27/75) و اکسید نیتریک (22/75) حاصل شد، در حالی که میوه های شاهد فقط حدود 14 روز ماندگاری داشتند. به طور کل می توان بیان داشت کاربرد اسید سالیسیلیک و اکسید نیتریک به تنهایی اثرات مثبتی را بر خواص کیفی و انبارمانی میوه تازه زردآلو در طی دوره انبار سرد بر جای میگذارند.

کلمات کلیدی:

انبارداری، تیمارهای شیمیایی، سفتی بافت، فساد، فنول کل

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/941165>

