

عنوان مقاله:

بررسی عارضه پوسیدگی قهوه ای چند رقم زردآلو طی نگه داری در انبار سرد

محل انتشار:

یازدهمین کنگره علوم باغبانی ایران (سال: 1398)

تعداد صفحات اصل مقاله: 6

نویسندگان:

فاروق مفاخری - کارشناسی ارشد مهندسی علوم باغبانی، دانشکده کشاورزی دانشگاه کردستان

پوریا امانی - کارشناسی ارشد مهندسی علوم باغبانی، دانشکده کشاورزی دانشگاه کردستان

علی اکبر مظفری - دانشیار گروه مهندسی علوم باغبانی، دانشکده کشاورزی دانشگاه کردستان

خلاصه مقاله:

یکی از مهمترین مشکلات تولید زردآلو خسارتهای شدید ناشی از عارضه قهوه ای شدن است. این پژوهش در سال 1395 برمیوه درختان زردآلو رقم بومی برتر زردآلو در استان کرستان در آزمایشگاه باغبانی دانشکده کشاورزی دانشگاه کردستان در قالب طرح بلوکهای کامل تصادفی با استفاده از ویژگیهای مورفولوژیکی ارزیابی، انجام پذیرفت. میوه های برداشت شده در دمای $5/0 \pm 0^{\circ}\text{C}$ و رطوبت نسبی $85 \pm 5\%$ نگهداری شدند. بررسیهای بیوشیمیایی شامل: درصد کاهش وزن، اسیدیته قابل عیارسنجی، میزان سفتی، میزان اسیدآسکوربیک، تغییرات فنل کل، میزان فلانوئید و فعالیت آنزیم پراکسیداز صورت گرفت. نتایج نشان داد بین دو زمان برداشت، ارقام در مقاطع زمانی مختلف طی دوره انبارمانی در صفات اندازه گیری شده در سطح 1% تفاوت معنیدار وجود دارد. همچنین مشخص شد در زمان برداشت اول نوسانات بیشتری در روند تغییرات کیفی میوه نسبت به زمان برداشت دوم وجود دارد. با توجه به ظرفیت ژنتیکی رقم و سطوح نوسانات کیفی ثبت شده در مقاطع زمانی متوالی دوره نگهداری، بالاترین سطح فرازرگایی در مقاطع میانی انبارمانی اتفاق افتاد.

کلمات کلیدی:

اسیدیته، انبار سرد، زردآلو، مواد جامد محلول

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/941270>

