

عنوان مقاله:

تاثیر کیتوسان و اسید سالیسیلیک بر رشد قارچ بوتریتیس و کیفیت میوه-های انگور ریش بابای قرمز (Vitis vinifera L).

محل انتشار:

دوفصلنامه پژوهش های میوه کاری، دوره 2، شماره 1 (سال: 1396)

تعداد صفحات اصل مقاله: 16

نویسندگان:

رامین حاجی تقی لو - کارشناس ارشد گروه علوم باغبانی، دانشکده کشاورزی، دانشگاه ارومیه

رسول جلیلی مرندي - دانشیار گروه علوم باغبانی، دانشکده کشاورزی، دانشگاه ارومیه

محمدرضا اصغری - استاد گروه علوم باغبانی، دانشکده کشاورزی، دانشگاه ارومیه

سیاوش همتی - کارشناس ارشد پژوهشی، جهاد دانشگاهی استان آذربایجان غربی

خلاصه مقاله:

استفاده از پوشش‌های خوراکی یکی از مهمترین روش‌های سالم در نگهداری میوه ها می باشد. این تحقیق به منظور بررسی تغییرات در ویژگی‌های کمی و کیفی و رشد قارچ بوتریتیس در نتیجه تیمار با اسید سالیسیلیک و کیتوسان در طی انبارداری انگور رقم ریش بابای قرمز انجام گرفت. خوشه های انگور با اسید سالیسیلیک در سه غلظت (صفر، 1 و 2 میلی مولار) و با کیتوسان در سه غلظت (صفر، 5/0 و 1 درصد) تیمار شده و در سردخانه با دمای $0 \pm 5/0$ درجه سانتی گراد به مدت 4 ماه نگهداری شدند. صفات کیفی اندازه گیری شده در طی انبارداری شامل میزان مواد جامد محلول، اسیدهای قابل تیتراسیون، اسید اسکوربیک، میزان آلودگی قارچ بوتریتیس، قهوه ای شدن ساقه، قهوه ای شدن حبه، میزان ریزش حبه و عطر و طعم بودند. در پایان انبارداری بیشترین میزان مواد جامد قابل حل و اسیدهای قابل تیتراسیون در تیمار ترکیبی کیتوسان 1 درصد همراه با اسید سالیسیلیک 2 میلی مولار نشان داد. کمترین آلودگی به قارچ بوتریتیس، قهوه ای شدن حبه و ریزش حبه و نیز بیشترین عطر و طعم در تیمار کیتوسان 1 درصد مشاهده شد. بیشترین میزان اسید اسکوربیک مربوط به تیمار اسید سالیسیلیک 2 میلی مولار و کمترین میزان قهوه ای شدن چوب ساقه نیز مربوط به تیمار ترکیبی اسید سالیسیلیک 1 میلی مولار همراه با کیتوسان 1 درصد بود. بر اساس نتایج بدست آمده کیتوسان در غلظت 1 درصد در حفظ کیفیت و نیز حفظ خصوصیات خوراکی میوه های انگور رقم ریش بابای قرمز نتایج مطلوبی داشته است.

کلمات کلیدی:

آلودگی قارچی، اسید سالیسیلیک، انبارمانی، انگور ریش بابا، کیتوسان

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/944803>

