

عنوان مقاله:

بررسی اثر اسید سالیسیلیک در افزایش عمر انبارمانی و کیفیت پس از برداشت انگور رقم سلطانی

محل انتشار:

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

تعداد صفحات اصل مقاله: 17

نویسندگان:

حنیفه سیدحاجی زاده - دانشیار گروه علوم باغبانی، دانشکده کشاورزی، دانشگاه مراغه

وحید صدقیه - دانشجویان کارشناسی ارشد، گروه علوم باغبانی، دانشکده کشاورزی، دانشگاه مراغه

فهیمة قلی زاده وکیل کندی - دانشجویان کارشناسی ارشد، گروه علوم باغبانی، دانشکده کشاورزی، دانشگاه مراغه

خلاصه مقاله:

با توجه به افزایش روز افزون تقاضا برای مصرف تازه خوری انگور، وجود محدودیت هایی در خصوص نگهداری و انبارمانی، موجب کاهش عمر انباری و قفسه ای محصول می شود. اسید سالیسیلیک در برطرف کردن اثرات سوء تنش های زنده و یا غیر زنده مثل دمای پایین نیز نقش مهمی دارد. به منظور بررسی اثر تیمار اسید سالیسیلیک در حفظ کیفیت انگور رقم سلطانی؛ آزمایش فاکتوریل در قالب طرح کاملاً تصادفی با غلظت های 0، 1، 2 و 4 میلی مولار سالیسیلیک اسید، شستشو با آب مقطر و بدون شستشو (شاهد) در 3 تکرار انجام گرفت. انگورها به مدت شش هفته در سردخانه با رطوبت نسبی 90 درصد و دمای 1 درجه سانتیگراد نگهداری شدند و نمونه برداری بصورت هفتگی انجام گرفت. نتایج حاصل نشان داد که اسید سالیسیلیک موجب کاهش سرمازدگی و حفظ کیفیت میوه ها می شود. همچنین تیمار اسید سالیسیلیک موجب افزایش پرولین، کربوهیدرات کل، فعالیت آنزیم گایاکول پراکسیداز و کاهش میزان H_2O_2 می شود. بیشترین مقدار کاروتنوئید کل مربوط به تیمار اسید سالیسیلیک 4 میلی مولار در هفته دوم بود. اما با توجه به نتایج به دست آمده از این پژوهش می توان تیمار اسید سالیسیلیک 2 میلی مولار را به عنوان یک تیمار مناسب جهت افزایش عمر انبارمانی انگور سلطانی پیشنهاد کرد.

کلمات کلیدی:

Vitis vinifera، آنزیم های آنتی اکسیدانی، کیفیت خوراکی، کاروتنوئید

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/944812>

