

عنوان مقاله:

بررسی تاثیر کائولین بر میزان آفتاب سوختگی و شاخص های کیفی انار رقم ملس ترش ساوه

محل انتشار:

فصلنامه علوم باغبانی ایران، دوره 47، شماره 3 (سال: 1395)

تعداد صفحات اصل مقاله: 9

نویسندگان:

حسین میغانی - استادیار، دانشکده کشاورزی، دانشگاه جیرفت، جیرفت، ایران

محمود قاسم نژاد - دانشیار، دانشکده کشاورزی، دانشگاه گیلان، رشت، ایران

داود بخشی - دانشیار، دانشکده کشاورزی، دانشگاه گیلان، رشت، ایران

خلاصه مقاله:

آفتاب سوختگی عارضه ای فیزیولوژیکی است که با کاهش کیفیت میوه انار، سالانه آسیب و زیان زیادی به باغداران وارد می کند. در این پژوهش، تاثیر کائولین بر حفظ کیفیت و کاهش آفتاب سوختگی میوه انار رقم ملس ترش ساوه بررسی شد. درختان انار طی فصل رشد در سه مرحله به ترتیب 45، 75 و 105 روز پس از تشکیل میوه با چهار سطح کائولین فرآوری شده (0، 5/2، 5 و 10 درصد) محلول پاشی شدند. نتایج نشان داد که کائولین به طور معنی داری آفتاب سوختگی میوه را کاهش داد. میزان مواد جامد محلول (TSS)، فلاونوئید کل و آنتوسیانین کل و میزان فعالیت آنزیم های سوپراکسید دیسموتاز، پراکسیداز و کاتالاز در میوه های تیمار شده کمتر از شاهد بود. همچنین میزان سیانیدین 3- گلوکوزید، سیانیدین 3و5- دی گلوکوزید، دلفینیدین 3و5- دی گلوکوزید و پلارگونیدین 3و5- دی گلوکوزید در میوه های تیمار شده با کائولین به طور معنی داری در مقایسه با شاهد کاهش یافت. در مقابل، میزان فنل کل میوه افزایش یافت، اما تغییر معنی داری در ظرفیت پاداکسندگی (آنتی اکسیدانی) کل و میزان TSS/TA، pH، TA و دلفینیدین 3- گلوکوزید و پلارگونیدین 3- گلوکوزید آب انار مشاهده نشد. در کل، سه بار محلول پاشی درختان انار با غلظت 5 درصد کائولین با فاصله سی روز برای جلوگیری از آسیب و زیان آفتاب سوختگی میوه انار توصیه می شود.

کلمات کلیدی:

انار، آنتوسیانین، آنزیم های آنتی اکسیدانی، ترکیب های فنلی

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/965133>

