

اثرات گرمادهی با هوای خشک بر کاهش خسارت سرمازدگی میوه انار (*Punica granatum L.*) در طول انبارداری

سیدحسین میردهقان^۱ و مجید راحمی^۲

۱- عضو هیأت علمی بخش باغبانی دانشکده کشاورزی دانشگاه ولی عصر (عج)، رفسنجان، ایران

۲- دانشیار بخش باغبانی دانشکده کشاورزی دانشگاه شیراز، شیراز، ایران.

به منظور کاهش سرمازدگی میوه انار در انبار سرد ($1/5^{\circ}\text{C}$) گرمادهی با هوای خشک طی سالهای ۱۳۷۶ و ۱۳۷۷ صورت گرفت. در آزمایش سال اول میوه رقم‌های 'ملس یزدی' (میخوش) و 'ملس ساوه' قبل از انبار به مدت ۰ (شاهد)، ۱۲، ۲۴ و ۳۶ ساعت در دمای 38°C گرمادهی شدند. سپس میوه‌های تیمار شده در دمای $1/5^{\circ}\text{C}$ و رطوبت نسبی $85 \pm 3\%$ درصد به مدت $4/5$ ماه نگهداری شدند. در سال دوم دمای 55°C به مدت ۰ (شاهد)، ۳۰، ۶۰، ۹۰ و ۱۲۰ دقیقه برای گرمادهی رقم 'ملس یزدی' به کار رفت. مقایسه نتایج به دست آمده با میوه‌های تیمار نشده نشان داد که دمای 38°C به مدت ۲۴ و ۳۶ ساعت باعث کاهش سرمازدگی و کاهش وزن گردید، ولی تاثیر معنی‌داری بر نشت یون، مواد جامد محلول، اسیدکل، اسیداسکوربیک و pH میوه انار نداشت. دمای 55°C به مدت ۹۰ دقیقه بهترین تیماری است که باعث کاهش خسارت سرمازدگی، نشت یون و نشت یون‌ها پتاسیم شده و تاثیر معنی‌داری بر سایر صفات پس از ۳ ماه انبارداری ندارد.