

اثر تنش رطوبتی بر صفات کمی و کیفی میوه و قابلیت نگهداری هلو فرهاد کرمی^۱، علیرضا طلایی^۲، حسین لسانی^۳

۱- مرکز تحقیقات کشاورزی کردستان

۲ و ۳- دانشکده کشاورزی دانشگاه تهران

به منظور بررسی اثر تنشهای رطوبتی در مراحل مختلف فنولوژیکی رشد میوه بر صفات کمی و کیفی و قابلیت نگهداری میوه هلو، آزمایشی در سالهای ۷۶-۱۳۷۵ در باغ تحقیقاتی دانشکده کشاورزی دانشگاه تهران در قالب طرح کرت‌های خرد شده با طرح پایه بلوکهای کامل تصادفی در چهار تکرار اجراء گردید.

چهار رقم شامل سفید مشهد، سرخ و سفید مشهد، Red Haven و G.H.Hale به عنوان فاکتور اصلی و پنج تیمار تنش رطوبتی شامل تنش در فاز اول رشد میوه، تنش در فاز دوم رشد میوه، تنش در فاز سوم رشد میوه، تنش در فاز اول + فاز دوم و شاهد (آبیاری کامل) به عنوان فاکتور فرعی مورد مقایسه قرار گرفتند.

نتایج نشان داد اختلاف معنی‌داری بین تیمارتنش رطوبتی در فاز اول رشد میوه و تیمار شاهد (آبیاری کامل) از نظر صفات کمی و کیفی میوه وجود ندارد. تنش رطوبتی در فاز دوم (مرحله سخت شدن هسته)، وزن‌اندازه میوه را نسبت به سایر تیمارها با اختلاف معنی‌داری در سطح ۱٪ افزایش داد. تنش رطوبتی در فاز سوم رشد میوه به طور معنی‌داری مقدار مواد جامد محلول میوه (TSS) و اسیدیته را افزایش می‌دهد در حالیکه متوسط وزن میوه، اندازه میوه و مقدار آب میوه کاهش می‌یابد. اختلاف معنی‌داری بین تیمارهای تنش رطوبتی از نظر میزان کاهش وزن میوه پس از دو هفته انبارداری در دمای ۲۵°C و رطوبت نسبی ۶۰٪ مشاهده نشد. میوه‌هایی که در فاز سوم رشد میوه دچار تنش رطوبتی شده بودند، در پایان دوره انبارداری بیشترین TSS و اسیدیته را دارا بودند.