

کاهش خسارت سرمازدگی میوه انار (*Punica granatum L.*) با گرمادهی متناوب سیدحسین میردهقان^۱ و مجید راحمی^۲

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

۲- دانشیار بخش باغبانی دانشکده کشاورزی دانشگاه شیراز، ایران

در این پژوهش رقم‌های «ملس یزدی» (میخوش) و «ملس ساوه» میوه انار از یک باغ تحقیقاتی وابسته به مرکز تحقیقات کشاورزی استان یزد تهیه گردید، و پس از درجه بندی در دمای $1/5^{\circ}\text{C}$ و رطوبت نسبی $3+85\%$ درصد به مدت ۴ ماه نگهداری گردید. میوه‌ها تحت تیمارهای مختلف هر (شاهد)، ۲، ۴ و ۶ هفته به مدت ۱۲ ساعت با دمای 25°C گرمادهی، و به انبار بازگردانده شدند. نتایج به دست آمده پس از ۴ ماه انبارداری نشان داد که گرمادهی متناوب هر ۴ و ۶ هفته باعث کاهش درجه سرمازدگی، pH، پوسیدگی و افزایش اسید کل می‌شود، با این وجود تاثیری بر نشت الکترولیت، مواد جامد محلول و اسید اسکوریک میوه‌ها پس از پایان انبارداری ندارد. گرمادهی هر ۲ هفته باعث افزایش نشت یون و کاهش پوسیدگی می‌شود.