

بررسی روش‌های تولید آلوی خشکباری در استان خراسان و بهینه سازی آنها الهام آذریژوه

عضو هیئت علمی مرکز تحقیقات کشاورزی خراسان

این تحقیق به منظور بررسی شرایط و روش‌های تولید آلو خشکباری و بهینه سازی آن در مناطق عمده تولید آلو در خراسان (بجنورد - نیشابور - طرقبه) به مدت ۲/۵ سال انجام می‌پذیرد. شامل دو مرحله است که مرحله اول آن در این مقاله ارائه میگردد. شامل بررسی مراحل مختلف تولید آلوی خشکباری و یادداشت برداری از کلیه مراحل تولید می‌باشد. در این مرحله بر روی سه رقم آلوی تازه (شمسی - بخارا - درگزی) انجام آزمونهای اندازه گیری رطوبت بریکس، اسیدیته، نسبت پوست به گوشت، PH انجام شد همچنین یادداشت برداری از مراحل مختلف فرآوری آلو شامل مراحل: ۱- برداشت ۲- شستشو ۳- روش پوست گیری ۴- دودهی ۵- خشک کردن انجام شد. بر روی نمونه خشک شده آزمونهای اندازه گیری رطوبت، تعیین انیدرید سولفور و تست چشایی صورت گرفت. نتایج در قالب طرح فاکتوریل کاملاً تصادفی با سه تکرار مورد بررسی قرار گرفته شد و رقم مناسب جهت اجرای فاز دوم انتخاب گردید.