

بررسی اثر زمان برداشت و تیمار پس از برداشت کلرور کلسیم در عمر و کیفیت

انباری گلابی رقم شاه میوه

مجید بصیرت<sup>۱</sup>، علیرضا طلایی<sup>۲</sup>، محمد جعفر ملکوتی<sup>۳</sup>

۱- عضو هیأت علمی مؤسسه خاک و آب

۲- دانشیار دانشگاه تهران

۳- استاد دانشگاه تربیت مدرس

شرایط آهکی اغلب خاکهای زیر کشت باغهای میوه در کشور و حضور یون بی کربنات فراوان در آبهای آبیاری باغهای میوه منجر به افزایش pH شیره سلولی درختان میوه گردیده به طوری که جذب کلسیم و سایر عناصر کم مصرف را با مشکل مواجه می‌سازد و یا در صورت جذب نیز امکان استفاده بهینه از آنها به دلیل رسوب در آوندها را نداشته باشد. از طرف دیگر نیاز فراوان میوه‌ها به کلسیم و انحصاری بودن جذب کلسیم از طریق آوندهای چوبی در تابستانهای گرم که حرکت کلسیم از میوه‌ها به برگها در اثر تبخیر سطحی بیشتر از برگها می‌باشد، میوه درختان در چنین شرایطی با کمبود کلسیم مواجه شده و کیفیت میوه تولیدی من جمله گلابی از نظر خاصیت انباری دارای کیفیت نامطلوب می‌گردد.

به منظور حل مشکل فوق در یکی از باغهای منطقه کرج برای بررسی اثر زمان برداشت و غوطه‌ور سازی میوه در درون محلولهای کلرور کلسیم آزمایشی انجام گرفت. برداشت اول میوه گلابی وقتی که مقاومت نسج میوه به حدود هشت کیلوگرم رسید و رنگ میوه هنوز سبز بود انجام گرفت. برداشت دوم به فاصله یک هفته پس از آن صورت پذیرفت، میوه‌های برداشت شده از درختان آزمایشی در داخل محلولهای به غلظت دو و چهار درصد کلرور کلسیم غوطه‌ور نموده و سپس در شرایط سردخانه‌ای با دمای ۵/۰ درجه سانتیگراد و رطوبت نسبی ۸۵٪ منتقل و برای مدت ۶۰ روز نگهداری شدند.

نتایج به دست آمده نشان داد که زمان برداشت به مقدار قابل توجهی در افزایش کیفیت انباری گلابی رقم شاه میوه تأثیر دارد در حالیکه اثر غوطه‌وری میوه‌های گلابی در محلول‌های کلرور کلسیم، بر روی میزان سفتی بافت میوه و میزان کلسیم بافت میوه کاملاً معنی‌دار بوده اما زمان برداشت کیفیت ظاهری میوه‌ها، میزان سفتی بافت میوه، میزان رنگ، قند کل، pH، و درصد مواد جامد قابل حل را به طور کاملاً معنی‌داری تحت تأثیر قرار داد. اثرات متقابل مابین دو عامل فقط در سفتی بافت میوه، pH، رنگ میوه و درصد مواد جامد قابل حل در طی دوره نگهداری معنی‌دار گردید.