

شناسایی نابسامانیهای فیزیولوژیک و بیماریهای قارچی سیب بعد از برداشت

مهندس سید مهدی جعفری^۱، دکتر سید علی مرتضوی^۲

۱- کارشناس ارشد مهندسی علوم و صنایع غذایی

۲- استاد دانشگاه فردوسی مشهد

ایران کشوری است که دارای شرایط اقلیمی و آب و هوای مناسب جهت تولید اکثر محصولات باغی می باشد. یکی از این محصولات سیب است که در بیشتر مناطق ایران از جمله خراسان به صورت انبوه تولید می گردد. در سطح جهانی، ایران با تولید حدود ۲ میلیون تن سیب در سال ۱۹۹۸، مقام دهم را در اختیار دارد. استان خراسان نیز ۱۰ درصد از تولید سیب کشور در سال ۷۷-۱۳۷۶ را در اختیار داشته و مقام چهارم را در بین استانهای کشور دارا است. بیشترین حجم تولید سیب در کشور مربوط به دو واریته زرد لبنانی (Golden Delicious) و قرمز لبنانی (Red Delicious) است. مقدار ضایعات سیب در ایران حدود ۲۸ درصد می باشد. از مهمترین عواملی که باعث افزایش ضایعات سیب می گردند، نابسامانیهای فیزیولوژیک و بیماریهای قارچی هستند که ناشی از شرایط نادرست باغداری، برداشت نامناسب، عدم توجه به شرایط حمل و نقل، نگهداری، توزیع و غیره هستند. از مهمترین نابسامانیهای فیزیولوژیک شناسایی شده می توان به حفره تلخ، سوختگی سطحی، شیشه ای شدن بخش داخلی سیب و سرمازدگی اشاره نمود. انواع متداول بیماریهای قارچی شناسایی نشده نیز عبارتند از پوسیدگی آبی، پوسیدگی خاکستری، پوسیدگی بخش داخلی سیب و پوسیدگی آلترناریا این پژوهش در دو سردخانه اطراف مشهد انجام گردیده و شناسایی نابسامانیهای فیزیولوژیک و بیماریهای قارچی بر روی دو رقم زرد و قرمز لبنانی صورت گرفت. متغیرهای مورد بررسی عبارت بودند از واریته سیب، نوع بسته بندی و سردخانه. نتایج نشان داد که اختلاف بین نابسامانیها و بیماریها در بین دو واریته مورد نظر کاملاً معنی دار بوده ولی این اختلاف در بین دو سردخانه و نوع بسته بندی سیب، معنی دار نمی باشد.