

بررسی اثرات گازهای O_2 و CO_2 تحت شرایط کنترل شده CA برای افزایش عمر
انباری سیب رد دماوند
داریوش شرافتیان
مؤسسه تحقیقات اصلاح و تهیه نهال و بذر کرج

سیب رد دلشس منطقه دماوند یکصد و چهل و هشت روز پس از مرحله تمام‌گل از روی دو درخت از پیش تعیین شده به طور تصادفی برداشت و برای انجام آزمایشات و تیمارهای لازم بلافاصله پس از برداشت به کرج ارسال شد.

پس از آن در آزمایشگاه نمونه‌ها با روش راندوم جداسازی و نمونه‌های یک دست و سالم انتخاب گردید، تعداد ۲۵ عدد نمونه قبل از هرگونه تیماری از نظر صفات کیفی مورد بررسی قرار گرفت، صفات مورد بررسی عبارت بودند از: سفتی محصول، اسیدیته، وزن، pH و مواد جامد قابل حل. پس از آن تعداد ۸ عدد نمونه که هر کدام به تنهایی وزن‌کشی شده در داخل هریک از شش جای بدون هوای مجهز به دو والو قرار گرفتند، که در این ظروف امکان تعدیل اتمسفر (تغییر در میزان گازهای اکسیژن و کربنیک) وجود داشت. این ظروف توسط شلنگ به یکدیگر مربوط شدند. سپس ظروف در سردخانه در دمای صفر درجه سانتی‌گراد در رطوبت نسبی ۹۵-۸۵ درصد قرار گرفتند، برای هر ظرف یک پاکت سیب به همان تعداد ۸ عدد که وزن‌کشی شده بودند، به عنوان شاهد در داخل سردخانه نگهداری شدند، پس از شش‌ماه نمونه‌های سه ظرف با شاهد مقایسه شده و این عمل سه ماه دیگر تکرار شد. طرح مورد استفاده طرح فاکتوریل در متن کامل تصادفی در سه تکرار بوده است.

نتایج نشان دهنده اثرات معنی‌دار نگهداری این محصول در شرایط اتمسفر کنترل شده از نظر طول عمر بیشتر، کاهش کندتر ترکیبات شیمیایی و سفتی و کاهش کمتر وزن در دوره نگهداری نسبت به شرایط هوا می‌باشد.