

بررسی تاثیر محلول پاشی با کلرور کلسیم بر روی سفتی و خصوصیات کیفی میوه سیب قرمز لبنانی پروین شرایعی<sup>۱</sup>، سعید رضائیان<sup>۲</sup> و محمد علی شاه‌بیگ<sup>۳</sup>  
 ۱- ۲- اعضای هیئت علمی مرکز تحقیقات کشاورزی خراسان

۳- عضو هیئت علمی - پژوهشیار و معاون فنی و تحقیقاتی مؤسسه فنی و مهندسی کشاورزی کرج

این بررسی در باغ آزمایشی ایستگاه گل‌مکان - استان خراسان روی یک سری از درختان سیب رد دل‌باز انجام گرفت. در این آزمایش غلظت و زمان محلول پاشی کلرور کلسیم بر روی کیفیت سیب و کنترل ناهنجاریهای سیب مورد هدف بود. غلظت شامل شاهد یا صفر، ۰/۵، ۱، ۱/۵ و درصد کلرور کلسیم بودند و هر غلظتی در ۲، ۴ و ۶ نوبت و در چهار تکرار انجام گرفت. نمونه گیری برگ در تیر ماه انجام گرفت و مقدار غلظت عناصر (N,P,K,Ca,Mg,Fe, Mn,Zn,Cu,B) در آزمایشگاه اندازه گیری شد. میوه‌ها در آخر تابستان برداشت شدند و قبل از انبار کردن آزمونهای کیفی (تعیین میزان نشاسته، میزان مواد جامد محلول، اسیدیته کل، pH و سفتی بافت میوه) و تجزیه کامل عناصر موجود در میوه انجام شد. کلیه تیمارها به سردخانه صفر درجه سانتیگراد و رطوبت نسبی ۹۰ درصد منتقل شده و بمدت ۵ ماه در این شرایط نگهداری شدند. در مدت انبار داری، هر ماه آزمونهای کیفی بر روی نمونه‌ها انجام شد. و نهایتاً میوه‌ها در اسفند ماه از سردخانه خارج و آزمونهای کیفی و چشایی بر روی آنها انجام شد.

نتایج حاصل از آزمونهای شیمیایی و چشایی توسط طرح اسپلینت پلات بصورت کاملاً تصادفی با ۲ فاکتور (غلظت و تعداد نوبت محلول پاشی) و آزمونهای کیفی توسط همین طرح با سه فاکتور (غلظت و تعداد نوبت محلول پاشی و زمان نگهداری) تجزیه و تحلیل آماری شدند.

بطور کلی نتایج حاصل از آزمونهای مختلف کیفی و چشایی نشان داد که ۶ نوبت محلول پاشی با محلول کلرور کلسیم ۱ درصد باعث حفظ بهتر خصوصیات کیفی و چشایی شده است.