

بررسی برخی از عوامل مؤثر در عمر انباری انگوره‌های مجلسی (بیدانه سفید) و  
(سرخ فخری شاهرود)

ولی ربیعی<sup>۱</sup> و احمد خلیقی<sup>۲</sup>

۱- گروه باغبانی، دانشکده کشاورزی، دانشگاه زنجان، زنجان

۲- گروه باغبانی، دانشکده کشاورزی، دانشگاه تهران، کرج

بمنظور دستیابی به بهترین شرایط انبار برای ارقام انگور، آزمایش هایی برای بررسی اثر دماهای مختلف (۴،۲۰،۴۰) درجه سانتیگراد و رطوبت نسبی ۹۰٪ بر عمر انباری دو رقم انگور ایرانی "بیدانه سفید" و "سرخ فخری شاهرود" در قالب آزمایش فاکتوریل با طرح اصلی کامل تصادفی با سه تکرار اجرا شدند. خوشه‌های انگور ۱۰ روز قبل از برداشت با قارچ کش بنومیل به غلظت ۵۰۰ mg/lit ماده مؤثره محلول پاشی گردیدند. صفات کمی و کیفی خوشه‌های انگور در طی آزمایش هر ۴۰ روز یکبار ارزیابی شدند. نتایج حاصل از این مطالعه نشان داد که تغییر دما از صفر تا ۴۰C در دوره طولانی انبارداری وزن ۱۰۰ حبه را کاهش داد، بعلاوه انبار صفر درجه سانتیگراد کیفیت ظاهری و بازار پسند حبه‌ها را به نحو مطلوبی حفظ نمود. یک همبستگی مثبت ( $r = +0/9$ ) بین کل مواد جامد محلول و درصد ماده خشک و همچنین بین شاخص طعم (T.S.S./T.A) و کل مواد جامد محلول مشاهده شد، ولی بین اسیدیته قابل تیتراسیون و کل مواد جامد محلول و همچنین شاخص طعم و اسیدیته قابل تیتراسیون همبستگی منفی وجود داشت ( $r = -0/9$ )