

واکنش برخی از ویژگی‌های کمی و کیفی انگور ریش‌بابا (*Vitis vinifera* L. cv. *Rishbaba*) به تیمار اسانس رزماری و پوشش کیتوزان

مریم مجدی^۱، بیژن کاوسی^{۲*}

^۱ دانشجوی کارشناسی ارشد، دانشگاه آزاد اسلامی واحد شیراز، گروه علوم باغبانی، شیراز، ایران
^۲ استادیار پژوهش، بخش تحقیقات زراعی و باغی، مرکز تحقیقات کشاورزی و آموزش و منابع طبیعی استان فارس، سازمان تحقیقات، آموزش و ترویج کشاورزی، شیراز، ایران
* نویسنده مسئول: kavoosi696@yahoo.com

چکیده

این آزمایش به صورت فاکتوریل در قالب طرح کاملاً تصادفی با استفاده از واکس کیتوزان و اسانس رزماری بر عمر انباری میوه انگور ارقام ریش‌بابا در سه تکرار و در دانشگاه آزاد اسلامی واحد شیراز در سال ۱۳۹۵ انجام شد. میوه‌ها به مدت یک دقیقه در محلول‌هایی شامل غلظت‌های مختلف کیتوزان در سه سطح (صفر، ۰/۵ و ۱/۵ درصد) و اسانس رزماری در سه سطح (صفر، ۲۵۰ و ۵۰۰ میلی‌گرم در لیتر) غوطه‌ور و به مدت ۳۰ روز در انبار با دمای 1 ± 0 سانتی‌گراد و رطوبت نسبی ۹۰-۸۵ درصد نگهداری شدند. نتایج نشان داد که در مدت انبارمانی، درصد ریزش حبه، میزان قهوه‌ای شدن چوب خوشه، درصد آلودگی افزایش و وزن میوه، سفتی بافت و ویتامین ث کاهش یافت. برهمکنش اسانس رزماری و کیتوزان توانست درصد کاهش وزن، ریزش حبه، فساد و آلودگی را کاهش و ویتامین ث و سفتی بافت را افزایش دهد. بر اساس نتایج این پژوهش، به منظور بهبود عمر انباری انگور رقم ریش‌بابا غلظت کیتوزان ۱/۵ درصد و رزماری ۵۰۰ میلی‌گرم در لیتر قابل توصیه می‌باشد.

کلمات کلیدی: پس از برداشت، پوسیدگی، ریزش حبه، عمر انباری، قهوه‌ای شدن چوب خوشه