

معرفی سیب گوشت قرمز ایرانی جهت ورود به صنعت فرآوری سیب

شاداب فرامرز (۱)، عباس یداللهی (۲)، بهرام محمدسلطانی (۲) و حسن حاجنجاری (۳)

۱-دانشجوی دکتری اصلاح و فیزیولوژی درختان میوه و ۲- استادیار دانشگاه تربیت مدرس، ۳- عضو هیئت علمی موسسه تحقیقات و گواهی نهال و بذر سیب گوشت قرمز ایرانی یکی از گونه‌های ارزشمند سرزمینمان است که تاکنون توجه خاصی به آن نشده است. این سیب دارای ویژگی بارز و مهم "وجود آنتوسیانین در کورتکس" است که برتری آن را نسبت به سایر ارقام هم به سبب جذابیت ظاهری و هم خواص درمانی آنتوسیانین شامل جلوگیری از بیماری‌های قلبی، سرطان و دیابت آشکار می‌سازد. لذا در این پژوهش به بررسی صفات و ویژگی‌های مطلوب این میوه جهت صنعت کمپوت‌سازی و سایر صنایع فرآوری سیب پرداخته شده است. از آنجا که ایران دارای تنوع ژنتیکی بالایی برای سیب است و اقلیم مناسب برای پرورش این محصول را داراست، ورود چنین ارقامی به بازار صادرات، ارتقا دهنده جایگاه صادرات ایران است.

کلمات کلیدی: سیب گوشت قرمز، فراوری سیب، آنتوسیانین، زودرسی

چکیده: سیب گوشت قرمز ایرانی یکی از گونه‌های ارزشمند سرزمینمان است که تا کنون توجه خاصی به آن نشده است. این سیب دارای ویژگی بارز و مهم "وجود آنتوسیانین در کورتکس" است که برتری آن را نسبت به سایر ارقام هم به سبب جذابیت ظاهری و هم خواص درمانی آنتوسیانین شامل جلوگیری از بیماری‌های قلبی، سرطان و دیابت آشکار می‌سازد. لذا در این پژوهش به بررسی صفات و ویژگی‌های مطلوب این میوه جهت صنعت کمپوت‌سازی و سایر صنایع فرآوری سیب پرداخته شده است. از آنجا که ایران دارای تنوع ژنتیکی بالایی برای سیب است و اقلیم مناسب برای پرورش این محصول را داراست، ورود چنین ارقامی به بازار صادرات، ارتقا دهنده جایگاه صادرات ایران است.

مقدمه:

تعیین ارقام مناسب سیب برای صنعت فرآوری می‌تواند جایگاه ایران را در زمینه صادرات سیب ارتقا دهد. سیب گوشت قرمز ایرانی، به سبب ویژگی‌های بارز و مطلوبش مانند وجود آنتی اکسیدانت آنتوسیانین در کورتکس میوه و نیز سایر بخش‌های میوه، بافت سفت، طعم ملس (نسبت TSS/TA) و زودرسی (به علت کوچکی سبب) جهت فرآوری بسیار مطلوب به نظر می‌رسد. لذا بسیار ضروری به نظر می‌رسد که روی این ارقام از نظر صفات فوق بررسی به عمل آید.

مواد و روش‌ها:

اندازه‌گیری صفات لازم شامل طول میوه، قطر میوه، نسبت طول به قطر میوه، رنگ گوشت میوه، رنگ زمینه، زمان برداشت میوه، سفتی بافت، مواد جامد محلول، اندازه میوه و شکل میوه برای فرآوری سیب در سالهای ۸۸-۸۹ صورت گرفت. تعداد نمونه‌ها ۱۰ عدد و به طور تصادفی انتخاب شدند و صفات بر اساس "دستورالعمل ملی آزمون‌های تمایز، یکنواختی و پایداری در سیب" اندازه‌گیری شدند.

نتایج و بحث:

اندازه‌گیری صفات مورد نظر در جدول ذیل آمده است. همانطور که دیده می‌شود صفات بارز این ارقام وجود آنتوسیانین در کورتکس، اندازه، سفتی بافت، طعم ملس و زودرسی می‌باشد که به نظر می‌رسد برای صنعت کمپوت‌سازی و سایر صنایع فرآوری و تبدیلی سیب بسیار مناسب باشد. تعداد سیب‌های گوشت قرمز در ایران قابل توجه است و گزارش شده که تنوع ژنتیکی بالایی در میان آنها وجود دارد (فرامرز، ۱۳۸۹). پس می‌توان به ارقام مناسب‌تر نیز جهت این اهداف دست یافت و جایگاه صادرات ایران را از نظر این محصول (مقام هفدهم) ارتقا بخشید.

جدول- صفات ارزیابی شده در این پژوهش برای سیب های گوشت قرمز ایرانی

ارقام / صفات	طول میوه	قطر میوه	نسبت طول به قطر میوه	رنگ گوشت میوه	رنگ زمینه	زمان برداشت میوه	سفتی بافت	مواد جامد محلول	اندازه میوه	شکل میوه
حاجی قرمز	۴/۱	۴/۶۱	۰/۸۸	مایل به قرمز	به قرمز	زود	۳/۳۵	۱۳	کوچک تا متوسط	بیضی
گوشت قرمز	۴/۴	۵/۰۲	۰/۸۷	مایل به سبز	سبز	متوسط	۴/۶	۱۴/۲	کوچک تا متوسط	بیضی
شاهرود-۱۰	۵/۱۱	۶/۰۹	۰/۸۳	مایل به صورتی	به سبز مایل	متوسط	۴/۰۸	۱۵/۴	متوسط	مخروطی
عروس گوشت قرمز	۴/۴	۴/۹۲	۰/۸۹	مایل به زرد	به سبز مایل	متوسط	۳/۷۵	۱۵	کوچک	بیضی
B.9	۴/۶۱	۴/۱۷	۱/۱	قرمز	قرمز	متوسط	۳/۸۴	۱۳/۵	کوچک تا متوسط	بیضی
قزوین-۱	۴/۱۲	۴/۹۱	۰/۸۳	مایل به صورتی	به قرمز	زود	۴/۶	۱۴/۳۶	کوچک	بشقابی
قزوین-۲	۳/۹۳	۴/۳۴	۰/۹	مایل به صورتی	به قرمز	زود	۴/۸	۱۴/۲۷	کوچک	بشقابی
قزوین-۳	۴/۰۳	۴/۸۳	۰/۸۳	مایل به صورتی	به قرمز	زود	۴/۷	۱۴/۵۲	کوچک	بشقابی

منابع:

شاداب فرامرزی (۱۳۸۹). مطالعه صفات مورفولوژیک و بررسی تنوع ژنتیکی ژنوتیپ های سیب گوشت قرمز ایرانی با استفاده از نشانگرهای ریزوماهواره. پایان نامه کارشناسی ارشد. دانشگاه تربیت مدرس.
 حاج نجاری، ح.، دهقانی شورکی، ی.، خندان، ع. و فخراهی لاهیجی، م. (۱۳۸۷). دستورالعمل ملی آزمون های تمایز، یکنواختی و پایداری در سیب. معاونت تحقیقات شناسایی و ثبت ارقام گیاهی.

Abstract:

Red- fleshed apples are one of the valuable species from our land that so far it has not been a special concern. The obvious and important features apples is "cortex containing anthocyanin" that reveals superior than the other varieties due to the attractive appearance and health benefits of anthocyanins, including prevention of heart disease, cancers and diabetes. Therefore, this study examines the characteristics and features ideal for this fruit compote building industry and other industries has been processed apples. Because Iran has a high genetic diversity and climate for apple, this product has the entry of such figures as export market, export-promoting position of Iran.