

بررسی خصوصیات میوه تعدادی از ژنوتیپ های گوشت قرمز سیب ایران
 سیما دامیار^۱، داراب حسنی^۱، منصوره کشاورزی^۱، طاهره پروانه^۱، مریم دودانگه^۱
 ۱- بخش باغانی موسسه تحقیقات اصلاح و تهیه نهال و بدرا. ۲- مرکز تحقیقات کشاورزی استان سمنان.
 سمنان

چکیده

در این تحقیق خصوصیات ۶ ژنوتیپ گوشت قرمز بومی موجود در ایستگاه تحقیقاتی کمال شهر به همراه ۳ ژنوتیپ شناسائی شده از اطراف شهرستان شاهرود، از نظر گلدهی و میوه ارزیابی شدند. ارزیابی خصوصیات میوه با استفاده از دستورالعمل UPOV سیب انجام شد. نتایج نشان داد، بیشترین وزن، طول و قطر میوه متعلق به ژنوتیپ 10-SH بود. بیشترین میزان سفتی بافت میوه در ژنوتیپ B3 با ۶/۲۲ کیلو گرم بر سانتی متر مربع مشاهده شد. از نظر شکل میوه، بجز ژنوتیپ 10-SH که میوه محرومی شکل بود، سایر ژنوتیپ ها دارای میوه کروی شکل بودند. رنگ گوشت میوه فقط در سه ژنوتیپ R-GH، B-R و B3 در مرحله رسیدگی کاملاً قرمز بود. در بین ژنوتیپ های مورد بررسی، ژنوتیپ R-GH و R-B از طعم ملس رضایت بخش و بازار پسندی خوبی برخوردار بودند. این دو ژنوتیپ می توانند به صورت تازه خوری و فرآوری مورد مصرف قرار گیرند. هم چنین با داشتن طول دوره گلدهی طولانی، در مناطقی که مشکل سرمایه ای بهاره وجود دارد، تا حدودی از خطر سرمای بهاره مصنون می باشدند.

واژه های کلیدی: سیب، ژنوتیپ، گوشت قرمز، صفات مرفولوژیک، گلدهی، خصوصیات میوه

مقدمه

سیب های گوشت قرمز دارای مقادیر بالای آنتوکیانین و دیگر تر کیبات فنلی در پوست و گوشت میوه می باشند. مقایسه خواص آنتی اکسیدانتی تعدادی از ارقام گوشت قرمز سیب در مقایسه با ارقام معمولی نشان داد که ارقام گوشت قرمز دارای فعالیت آنتی اکسیدانتی به مراتب بالاتری هستند و به همیت دلیل، در مقایسه با سیب های گوشت سفید از نظر سلامتی ارزش بیشتری دارند (Rapasinghe *et al.*, 2009). سیب های گوشت قرمز از نظر تجاری نیز می توانند جایگاه ویژه ای داشته باشند به گونه ای که آب این گونه سیب ها علاوه بر جاذبه های تجاری، رنگ قرمز طبیعی آب این سیب ها می توانند موجب کاهش مصرف مواد رنگی خوراکی در صنایع غذایی گردد (Geisenheim *et al.*, 2009, Schwarz *et al.*, 2009). از آن جایی که رنگ قرمز گوشت معمولاً توان با کیفیت پائین، کوچکی اندازه و نرمی بافت است، یکی از اهداف برنامه های اصلاحی سیب در سال های اخیر اصلاح ارقام گوشت قرمز با هدف ارتقای کیفیت بوده است (Volz. *et al*, 2009). با اجرای پروژه ملی شناسائی ژرم پلاسم سیب از ۱۲ استان کشور که در طی سال های ۱۳۸۵-۱۳۸۱، بیش از ۴۰۰ ژنوتیپ و رقم سیب بومی شناسائی و تحت ارزیابی قرار گرفتند که برخی گوشت قرمز اند که در این گزارش، برخی خصوصیات گل و میوه آنها آمده است.

مواد و روش ها

در این پژوهش ۹ ژنوتیپ سیب گوشت قرمز از نظر خصوصیات گلدهی و میوه مورد ارزیابی قرار گرفتند. ژنوتیپ ها عبارت بودند از: GH1، GH3، H-GH3، T3، T4، SH10، GH-R، B3، T4. ژنوتیپ های مورد بررسی از مناطق مختلف کشور شناسائی و پس از پیوند بر روی پایه های بذری به تعداد سه اصله در ایستگاه تحقیقات باغانی کمال شهر کشت شده اند. مورد بررسی عبارت بودند از خصوصیات میوه (شکل و رنگ بر اساس دستورالعمل UPOV، اندازه، وزن، سفتی بافت، اسید قابل تیتر و مواد جامد محلول)، زمان گلدهی و خصوصیات فیزیکو شیمیائی، طعم و بازار پسندی میوه انجام شد.

نتایج و بحث

در این بررسی بیشترین وزن میوه مربوط به ژنوتیپ SH10 با میانگین $89/06$ گرم بود. در حالیکه ژنوتیپ B3 با $19/49$ گرم حداقل وزن میوه را داشت. ژنوتیپ SH10 هم چنین از نظر طول و قطر میوه نسبت به سایر ژنوتیپ ها برتری نشان داد (جدول ۱).

جدول ۱ - خصوصیات اندازه میوه تعدادی از ژنوتیپ های سیب بومی گوشت قرمز

ژنوتیپ	وزن	طول	قطر	نسبت طول به قطر
GH1	84.57	± 3.24	5.27	± 0.072
GH-R	56.31	± 1.46	4.29	± 0.069
H-GH	54.72	± 2.04	4.47	± 0.098
H-GH3	78.98	± 5.42	5.12	± 0.183
SH-10	94.91	± 8.14	5.24	± 0.118
T3	69.54	± 2.74	4.97	± 0.090
T4	99.04	± 2.03	5.17	± 0.050
B3	19.49	± 0.64	3.12	± 0.095
B-R	54.99	± 1.59	4.41	± 0.078

از نظر شکل میوه، بجز در ژنوتیپ 10-SH که مخروطی شکل بود، سایر ژنوتیپ ها دارای میوه کروی شکل بودند. رنگ گوشت میوه. در سه ژنوتیپ B-R، GH-R و B3 کاملاً به رنگ قرمز تیره بود. نسبت رنگ روئی نسبت به رنگ زمینه در بین ژنوتیپ ها، از کم تا بسیار زیاد در ژنوتیپهایی با گوشت قرمز نیره متفاوت بود (جدول شماره ۲).

در بین ژنوتیپ های مورد بررسی، بیشترین و کمترین سفتی بافت میوه را به ترتیب ژنوتیپ B3 با $6/22$ کیلو گرم بر سانتی متر و ژنوتیپ H-GH با $3/11$ کیلو گرم بر سانتی متر مریع داشت. بیشترین مواد جامد محلول در ژنوتیپ های GH-R و B-R به میزان 15 مشاهده شد. دو ژنوتیپ GH-R و B-R هم چنین از نظر اسید قابل تیره، بیشترین میزان اسید را با $13/0$ درصد داشتند. به غیر از دو ژنوتیپ R-GH و R-B که از طعم خوب و بازار پسندی مطلوبی برخوردار بودند، در سایر ژنوتیپ ها طعم ملس، ترش و نسبتاً تلخ بود. ژنوتیپ های R-GH و R-B علاوه بر مصرف تازه خوری می توانند به صورت پختنی و فراوری نیز مورد استفاده قرار گیرد)

جدول شماره (۳)

جدول ۲ - خصوصیات شکل و رنگ میوه تعدادی از ژنوتیپ های سیب بومی گوشت قرمز

نام ژنوتیپ	شكل	واکس	رنگ زمینه	رنگ روئی	نسبت رنگ	هاله رنگ	تیپ رنگ روئی	رنگ گوشت
GH1	کروی تا کروی کشیده	کم	سبز مایل به زرد	کم	قرمز صورتی	لکه رو و پراکنده	سفید مایل به صورتی	
GH-R	کروی پهن	زیاد	-	سبز مایل به زرد	لکه یک دست	لکه یک دست	قرمز	
H -GH	کروی	متوسط	سبز مایل به زرد	زیاد	قرمز	لکه یک دست	سفید مایل به صورتی، اطراف پوست قرمز	
SH-10	مخروطی	کم	سبز مایل به زرد	کم تا متوسط	قرمز کدر	لکه رو و خالدار	سفید، اطراف برچه ها صورتی	
T3	کروی	کم	سبز مایل به زرد	متوجه	صورتی کدر	لکه رو و خالدار	صورتی سفید	
T4	کروی پهن	کم	سبز مایل به زرد	متوجه	قرمز بنفش	دارای لکه رو و پراکنده	سفید اطراف برچه هاصورتی	
B-R	کروی	زیاد	-	سبز مایل به زرد	قرمز بنفش تیره	لکه یک دست	قرمز پر رنگ	
B3	کروی	متوسط	-	سبز مایل به زرد	قرمز بنفش تیره	لکه یک دست	قرمز پر رنگ	

H-GH3	کروی	متوسط	سیز مایل به زرد	زیاد	قرمز قهوه ای	لکه یک دست	سفید مایل به صورتی، اطراف پوست تیره تر
-------	------	-------	-----------------	------	--------------	------------	---

جدول ۳- خصوصیات فیزیکو شیمیائی و طعم میوه تعدادی از ژنوتیپ های سیب بومی گوشت قرمز

ژنوتیپ	سفتی بافت (kg/cm ²)	مواد جامد محلول (%)	اسیدقابل تیتر (%)	pH	طعم میوه	خیلی کم
GH1	4.10	12.00	0.04	4.01	نسبتاً تلخ	
GH-R	3.45	16.00	0.13	3.21	ملس تا ترش	خوب
H-GH	3.15	11.50	0.06	3.41	کمی ترش تا ملس	خیلی کم
H-GH3	3.30	12.00	0.07	3.46	نسبتاً شیرین	متوسط
SH-10	3.95	12.50	0.04	4.37	نسبتاً شیرین	متوسط
T3	3.88	11.00	0.04	3.97	تلخ - گس	خیلی کم
T4	2.95	13.00	0.07	3.70	نسبتاً شیرین	کم
B3	6.22	12.00	0.14	3.34	ترش	کم
B-R	4.23	15.00	0.12	3.13	ملس	خوب

منابع مورد استفاده

- Geisenheim, H.P., Braun., and Keicher. 2009. red apple Juice: Breeding, Drink- and Growing technology for the development of a new, innovative product. Bulletin USAM Horticulture,66(1)
- Rupasinghe, H.P.V., Huber, G.M., Embree, C.G., and Forsline, P.L., 2010. Red-fleshed apple as a source for functional beverages. Can. J. Plant Sc. 90:95-100
- Schwartz, H-P., Braun, P., Keicher R. 2009. Red apple juice: breeding, drink and growing technologies for the development of a new innovative product. Bull. USSVM Hort. 66: 218-222.
- Volz, R. K., ORguzie, N C., Whitworth, C. J., How, N., Chagne, D., Carlisle, C.M., Gardiner, S. E., Rikkerink, E. H. A., and Lawrence, T. 2009. Breeding for red fleshed color in apple. Progress and challenges. Acta Horticulturae 814: XII EUCARPIA Symposium on Fruit Breeding and Genetics

¹Seed and Plant Improvement Institute, Karaj, ²Agricultural Research Center, Semnan

Abstract

In the present study, six red-fleshed apple genotypes planted in Kamalshar Research Station and three genotypes collected from Shahrood were studied, for pomological (length, diameter, Shape, color and physicochemical traits), flavor and acceptability characteristic using UPOV standards. Based on result, the highest fruit weight, length and diameter was observed in SH-10 (89.06 g, 5.33 cm and 6.18 cm, respectively) and the least in B3 (19.49 g, 3.12 cm and 2.60 cm, respectively). The highest fruit firmness was detected in B3 (6.22 kg/cm^2) and the least in H-GH (3.11 kg/cm^2). Except SH-10 which had a conical fruits, other genotypes had spherical fruits. At ripening stage, B3, B-R and GH-R had dark red flesh, while in other genotypes, flesh color was pink or red color was observed only around carpel. B-R and GH-R had satisfactory taste and could be used as table fruit and for processing.

Keywords: apple, genotype, red flesh, flowering, fruit characteristics, morphological characteristics.