

بررسی اثر دما و کاربرد موسیلاژهای گیاهی جهت افزایش عمر انباری انگور

عسکر غنی، اکرم ابراهیم پور کومله، مجید عزیزی

دانشجویان کارشناسی ارشد و استادیار گروه علوم باغبانی دانشگاه فردوسی مشهد

موسیلاژها ، ترکیبات کربوهیدراته ای هستند که درآب محلول بوده و حالت تورم به خود گرفته که این خاصیت آن به عنوان یک عایق پوششی عمل کرده.توجه به

جایگزین کردن ترکیبات طبیعی به جای ترکیبات شیمیایی ، بشر را ترغیب به بررسی های مربوط به استفاده از این مواد طبیعی کرده. امروزه در کشورها تحقیقاتی راجع به استفاده از موسیلاژها ی گیاهانی مانند کاکتوس ، نرگس ، تمبر هندی و استفاده از بیوفیلم ها به عنوان ترکیبات ضد تعرق صورت گرفته.میوه انگور از جمله میوه های غیر کلیماکنتریک است . مهمترین ترکیبات شیمیایی آن حدود ۱۶ درصد کربوهیدرات ، ۱ درصد پروتئین و ۶ درصد فیبر خام می باشد.گرچه امروزه انگور را می توان به راحتی در سردخانه ها ی مخصوص برای مدتی نگهداری کرد اما در مصارف داخلی و نگهداری کوتاه مدت تا فروش آن دارای مشکلاتی از جمله خشک شدن سریع دم خوشه میوه می باشد که در کاهش بازار پسندی آن تاثیر زیادی دارد.در این تحقیق به منظور بررسی اثرات دما (۱۰ و ۲۵ درجه سانتیگراد) و کاربرد موسیلاژها ی گیاهی (موسیلاژ بارهنگ و پنیرک) طرحی بر پایه فاکتوریل در قالب بلوکهای کاملا تصادفی با ۲ سطح دما ، ۲ سطح موسیلاژ و ۴ سطح غلظت (۰-۲۰-۳۰ و ۵۰ درصد) همراه با ۳ تکرار اجرا گردید. قبل از انبار فاکتورهایی مانند وزن میوه، میزان مواد محلول(TSS) ، اسیدیته قابل تیتر (TA):PH و سبزی دم خوشه میوه مورد ارزیابی قرار گرفت. در فواصل ۴۸ ساعته انباری ، فاکتورهای کاهش وزن ، میزان آلودگی قارچی ، خشک شدن دم خوشه میوه ارزیابی شدند و در پایان (تیمارهای دمای ۲۵درجه بعد از ۲ هفته و دمای ۱۰ درجه بعد از ۴ هفته) میزان کاهش وزن؛ PH: TA: TSS و آلودگی قارچی بررسی گردید. نتایج نشان دهنده تاثیر مثبت دمای ۱۰ درجه نسبت به ۲۵ درجه (کاهش ۴ برابری وزن در دمای ۲۵ درجه نسبت به دمای ۱۰ درجه) بود و همچنین تاثیر تیمارها بر روی فاکتورهای اندازه گیری شده معنی دار گردید و تیمارهای موسیلاژهای بارهنگ با غلظت ۲۰ و ۳۰ درصد به ترتیب بهترین نتایج را داشتند.