

بررسی مقدماتی تاثیر تیمارهای مختلف گاز CO₂ بر ماندگاری توت فرنگی رقم سلوا

مریم دهستانی اردکانی، یونس مستوفی

دانشجوی کارشناسی ارشد و عضو هیئت علمی گروه علوم باغبانی پردیس کشاورزی
و منابع طبیعی دانشگاه تهران

به منظور حفظ کیفیت و افزایش عمر پس از برداشت توت فرنگی رقم سلوا، آزمایشی به صورت اسپلیت فاکتوریل در قالب طرح پایه کاملاً تصادفی با سه تکرار و با استفاده از روش بسته بندی در اتمسفر تعدیل یافته انجام گرفت. تیمارها شامل دو دمای متفاوت (۲ و ۶ درجه سانتی گراد) و دو ترکیب گازی ($O_2 + 5\% CO_2 + 10\%$ و $O_2 + 5\%$) متفاوت (۲۰٪ CO) و دو نوع پوشش (پلی اتیلن و پلی پروپیلن) بود. در طول مدت نگهداری در روزهای ۱، ۹، ۵ و ۱۴ میوه ها از سردخانه خراج شده و پارامترهایی از قبیل سفتی بافت، مقدار مواد جامد محلول، PH، اسیدیته قابل تتراسیون، درصد کاهش وزن، ویتامین ث و شاخص طعم مورد اندازه گیری قرار گرفتند. نتایج این آزمایش ها نشان داد که

پنجمین کنگره علوم باغبانی ایران - شهریور ماه ۱۳۸۶ - دانشگاه شیراز

دمای دو درجه سانتی گراد در حفظ سلامتی بافت میوه موثر تر از دمای شش درجه سانتی گراد عمل کرده از نظر حفظ PH، مواد جامد محلول، اسیدیته قابل تیتراسیون و ویتامین ث اختلاف معنی داری بین پوشش های به کار رفته مشاهده نشد. همچنین دو نوع ترکیب گازی به کار رفته در آزمایش ها از نظر حفظ PH، مواد جامد محلول، اسیدیته قابل تیتراسیون، ویتامین ث و درصد کاهش وزن اختلاف معنی داری نشان ندادند. میوه ها در دمای دو درجه سانتی گراد و پوشش پلی پروپیلن بهتر از بقیه تیمارها حفظ شدند. در طول دوره انبارداری مقادیر PH و طعم میوه روند افزایشی و مقدار مواد جامد محلول و اسیدیته قابل تیتراسیون روند کاهشی نشان داد و این تغییرات در میوه های بسته بندی شده با سرعت کمتری نسبت به شاهد اتفاق افتاد. اعمال تیمارهای مختلف نشان داد که بسته بندی در اتمسفر تعدیل یافته باعث افزایش ماندگاری و کندتر شدن سرعت نرم شدن میوه در مقایسه با میوه های شاهد شد.