

کاربرد پس از برداشت اسید سالیسیلیک و پرمنگنات پتاسیم در کنترل رسیدگی میوه انبه

عبدالمجید میرزا علیان دستجردی، مختار حیدری نواز اله مرادی

گروه علوم و باغبانی، دانشکده کشاورزی، دانشگاه هرمزگان

هدف از این آزمایش بررسی اثرات اسید سالیسیلیک و پرمنگنات پتاسیم بر کیفیت میوه انبه در مرحله پس از برداشت بود. تیمارهای آزمایش شامل پرمنگنات پتاسیم (۲، ۴ و ۸ گرم به ازای هر کیلوگرم میوه)، اسید سالیسیلیک (مقادیر ۰، ۵۰۰، ۱۰۰۰ و ۱۵۰۰ میلی گرم در لیتر) و مدت زمان انبارداری (۱، ۲ و ۳ هفته) و هر تیمار شامل چهار تکرار بود. میوه های رقم محلی میناب در مرحله بالغ برداشت گردیده و پس از غوطه ور سازی در اسید سالیسیلیک، میوه ها در کیسه های پلاستیکی حاوی بسته های پرمنگنات پتاسیم قرار داده شده و بمدت سه هفته در انبار با دمای ۱۵ درجه سانتیگراد نگهداری گردیدند. در روزهای هفتم، چهاردهم و بیست و یکم پس از شروع آزمایش، میزان مواد

فیزیولوژی پس از برداشت - شفاهی

فنولی، مواد جامد محلول، اسیدیته، اسید اسکوربیک و pH اندازه گیری گردید. هم چنین میزان پوسیدگی میوه نیز مورد بررسی قرار گرفت. آزمایش به صورت فاکتوریل در قالب طرح بلوک های کامل تصادفی انجام شد. نتایج نشان داد که کاربرد پرمنگنات پتاسیم موجب تاخیر در بروز برخی تغییرات ناشی از رسیدگی مانند مواد فنولی، مواد جامد محلول، اسیدیته، اسید اسکوربیک و pH در میوه های انبه گردید. کاربرد اسید سالیسیلیک نیز رسیدگی میوه انبه را تحت تاثیر قرار داد. کاربرد اسید سالیسیلیک به همراه پرمنگنات پتاسیم تاثیر بهتری در افزایش عمر انباری میوه های انبه نسبت به تیمار اسید سالیسیلیک داشت. در پایان دوره انبارداری، تفاوت معنی داری بین میوه های تیمار شده و شاهد از نظر شاخص های مورد بررسی وجود داشت. پاسخ میوه های انبه به اسید سالیسیلیک و پرمنگنات پتاسیم بسته به غلظت مواد و زمان انبارداری متفاوت بود.