

## تأثیر بسته بندی در اتمسفر تعدیل یافته (MAP) و انبار سرد بر صفات کمی و کیفی دو رقم کاهو (*Lactuca sativa* L.)

نسیم فخاریان، معظم حسن پور اصیل، حبیب اله سمیع زاده لاهیجی، محمد علی  
عسکری

به ترتیب دانشجوی کارشناسی ارشد گروه علوم باغبانی دانشکده کشاورزی  
دانشگاه گیلان، استادیاران گروه‌های باغبانی و زراعت و اصلاح نباتات دانشکده  
کشاورزی دانشگاه گیلان، و مربی گروه باغبانی دانشکده کشاورزی دانشگاه تهران

نگهداری مواد غذایی همواره ذهن بشر را به خود مشغول کرده است به طوری  
که در طی سالیان دراز روش‌های متعدد را به منظور حفظ مایحتاج خود به کار گرفته یا  
ابداع نموده است. از جمله این روش‌ها، نگهداری محصولات کشاورزی با استفاده از  
انبارهای سرد، پوشش‌های پلاستیکی و اتمسفر کنترل شده یا تعدیل یافته می‌باشد. در این  
پژوهش اثر بسته بندی با اتمسفر تعدیل یافته غیر فعال و فعال (۳٪ اکسیژن و ۱٪ دی  
اکسید کربن) در پوشش پلی پروپیلن با دو ضخامت ۳۰ و ۴۰ میکرون و تیمارهای دمایی  
۱ و ۴ درجه سانتی گراد در و در مدت ۴ هفته بر روی دو رقم کاهو به نام‌های Cos و  
Crisphead، مورد بررسی قرار گرفته است. آزمایشات شامل درصد کاهش وزن، درصد  
رطوبت، میزان کلروفیل، درصد مواد جامد محلول، میزان ویتامین ث و میزان تولید اتیلن  
بود. در انتهای هفته چهارم و بعد از خروج کاهوها از سردخانه، تست کیفیت ظاهری و

## فیزیولوژی پس از برداشت - شفاهی

بازار پسندی نیز انجام شد. نتایج به دست آمده نشان داد که رقم Cos قابلیت نگهداری بهتری نسبت به رقم Crisphead داشته است بررسی اثر اتمسفر تعدیل یافته و پوشش پلی‌پروپیلن نیز نشان داد که در رقم Cos تیمارهای پوشش ۴۰ میکرون همراه اتمسفر تعدیل یافته غیر فعال و پوشش ۳۰ میکرون همراه با اتمسفر تعدیل یافته فعال و در رقم Crisphead تیمارهای پوششی ۳۰ و ۴۰ میکرون دارای اتمسفر تعدیل یافته غیر فعال بهترین نتایج را در حفظ خصوصیات کمی و کیفی کاهو داشتند.