

نقش پلی آمین ها در بهبود عمر انباری و کیفیت میوه انار رقم مولارالچه

سیدحسین میردهقان، مجید راحمی، دانیل والرو

دانشجوی پیشین دکتری، گروه علوم باغبانی، دانشکده کشاورزی، دانشگاه شیراز

وجود پلی آمین ها در همه اندام های گیاهی مبین نقش کلیدی این ترکیبات در تنظیم رشد گیاهی و حفظ کیفیت میوه می باشد. پلی آمین ها در شکل آزاد به عنوان یک عامل ضد پیری معرفی شده اند. در میوه ها کاربرد خارجی این ترکیبات نشان داده که باعث حفظ سفتی میوه، کنترل خسارت سرمازدگی و حفظ خصوصیات تغذیه ای و کارکردی میوه در طول نگهداری در انبار سرد می شود. میوه انار در این بررسی با پوترسین و اسپرمیدین در غلظت ۱ میلی مولار به صورت غوطه وری و تحت فشار تیمار و سپس به مدت ۲ ماه در دمای ۲ درجه سانتی گراد و رطوبت نسبی 2 ± 90 درصد انبار گردید. نمونه هایی از میوه هر ۱۵ روز یکبار از انبار خارج و خصوصیات تغذیه ای، فیزیولوژیکی و علایم خسارت سرمازدگی در میوه مورد بررسی قرار گرفت. این تیمارها باعث افزایش غلظت اسید اسکوربیک، ترکیبات فنولیکی و آنتوسیانین کل در قسمت خوراکی میوه در مقایسه با میوه های تیمار نشده گردید. میوه های تیمار نشده به سرعت علایم خسارت سرمازدگی را نشان دادند که شامل قهوه ای شدن پوست، نشت الکترولیت ها و کاهش وزن بیشتر بود. در طول انبارداری کاهش در سفتی و افزایش در

فیزیولوژی پس از برداشت - شفاهی

آهنگ تنفس و نسبت مواد جامد محلول به اسید کل در میوه های تیمار نشده مشاهده گردید در حالیکه در میوه های تیمار شده این تغییرات مشاهده نشد. هیچ تفاوت معنی داری در نحوه کاربرد پلی آمین ها به صورت غوطه وری و تحت فشار در بین صفات اندازه گیری شده مشاهده نگردید.