

## مقایسه اثر پیش از برداشت اسید جیبرلیک بر خصوصیات فیزیکی و شیمیایی دو رقم گیلان مشهد و نابلتون در طول مدت انبارمانی

اندیشه احمدپور، یونس مستوفی، ناصر بوذری

گروه علوم باغبانی، دانشکده کشاورزی، دانشگاه تهران

در این پژوهش اثرات اسیدجیبرلیک ( $GA_3$ ) بر خصوصیات فیزیکی و شیمیایی پس از برداشت دو رقم گیلان ایرانی و خارجی مشهد و نابلتون مورد بررسی قرار گرفت. محلول پاشی با اسید جیبرلیک به غلظت ۲۰ پی پی ام در دو مرحله زمانی بر اساس رنگ میوه انجام شد. این آزمایش در قالب طرح فاکتوریل در زمان با سه تکرار و بررسی صفات مختلف شامل اندازه گیری میزان قند، اسیدیته، pH، مواد جامد محلول (TSS)، سفتی و رنگ پس از نگهداری در سردخانه با دمای  $\pm 1$  درجه سانتی گراد و رطوبت نسبی  $85 \pm 5$  درصد در چهار سطح زمانی ۰، ۷، ۱۴ و ۲۱ روز انجام شد. طبق مشاهدات انجام شده، اسید جیبرلیک طول دوره رسیدن را در هر دو رقم مورد بررسی نسبت به شاهد افزایش داد. نتایج آزمایش نشان داد که طی مدت زمان نگهداری در سردخانه در هر دو رقم، pH سیر نزولی را طی می کند و  $GA_3$  بر تغییرات pH اثر معنی داری ندارد. تیمار با  $GA_3$  موجب افزایش میزان سفتی نسبت به تیمار شاهد شده است. میزان اسید قابل تیتراسیون در اثر تیمار با  $GA_3$  نسبت به شاهد کاهش نشان داده است. در دو رقم مشهد و نابلتون تیمار با  $GA_3$  موجب کاهش میزان قند نسبت به شاهد شده است، گرچه در رقم مشهد این تفاوت معنی دار نمی باشد. البته میزان قند طی روزهای پس از برداشت سیر صعودی داشته است. میزان مواد جامد محلول در طول مدت

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

انبارداری سیر نزولی داشته و تیمار با  $GA_3$  باعث کاهش درصد TSS در هر دو رقم مورد بررسی شده است. میزان درخشندگی میوه ( $L^*$ ) در طی ۲۱ روز انبارداری سیر نزولی یافته و تیمار با  $GA_3$  باعث افزایش میزان  $L^*$  نسبت به شاهد شده است (در رقم مشهد این تفاوت معنی دار نمی باشد). میزان Chroma در مدت انبارداری کاهش یافته و تیمار با  $GA_3$  باعث افزایش میزان آن در محصول شده است که این افزایش در رقم ناپلئون نسبت به شاهد معنی دار نمی باشد.