

## تأثیر بخار متیل سالیسیلات روی عمر انبارمانی کیوی فروت رقم هایوارد

مرتضی سلیمانی اقدم، علی رضا مطلبی آذر، یونس مستوفی، جواد فتاحی مقدم،  
محمود قاسم نژاد

دانشجوی کارشناسی ارشد و استادیار گروه باغبانی، دانشکده کشاورزی، دانشگاه  
تبریز، استادیار گروه باغبانی، پردیس کشاورزی و منابع طبیعی، دانشگاه تهران،  
عضو هیأت علمی مؤسسه تحقیقات مرکبات کشور- رامسر و استادیار گروه باغبانی،  
دانشکده کشاورزی، دانشگاه گیلان

حساسیت بیش از حد کیوی فروت به اتیلن از جمله عوامل مهمی است که باید در  
انبارمانی آن مدنظر قرار گیرد. امروزه استفاده از مواد شیمیایی بازدارنده ساخت و یا  
عمل اتیلن جایگاه ویژه‌ای در تکنولوژی پس از برداشت میوه‌ها و سبزی‌ها دارد. بر این  
اساس از ترکیب متیل سالیسیلات (MeSA) با پنج غلظت ۰، ۸، ۱۶، ۲۴، ۳۲ میکرولیتر (به  
ازای هر لیتر فضای ظرف) و زمان در دو سطح به صورت آزمایش فاکتوریل در قالب  
طرح کاملاً تصادفی با سه تکرار (هر تکرار شامل ۱۰۰ عدد میوه) استفاده شد. میوه‌های  
مورد نیاز از باغ کیوی واقع در مؤسسه تحقیقات مرکبات کشور-رامسر برداشت و پس  
از اعمال تیمارها، در سردخانه با دمای  $5^{\circ}\text{C}$  و رطوبت نسبی ۹۰-۸۵ درصد به مدت ۲  
ماه انبار شد. هر ۴ هفته یک بار ارزیابی صفات شامل TSS، TA، pH، نسبت TSS/TA،  
ویتامین C و کاهش وزن میوه‌ها انجام شد. تجزیه واریانس داده‌ها نشان داد که با  
افزایش مدت زمان نگه‌داری میوه در سردخانه MeSA تأثیر معنی‌داری در سطح ۰/۰۵  
روی TSS و کاهش وزن میوه‌ها داشت. بر اساس نتایج حاصل از مقایسه میانگین‌ها، با  
افزایش غلظت MeSA، روند افزایش TSS کندتر شده به طوری که از ۱۴/۳۳ درصد در  
شاهد به ۱۲/۳۶ درصد در غلظت ۳۲ میکرولیتر رسید. همچنین با افزایش MeSA، میزان

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

کاهش وزن میوه ها از ۲۱۲/۸۳ گرم (شاهد) به ۱۷۷/۵ گرم در غلظت ۳۲ میکرولیتر کاهش یافت. بنابراین در این تحقیق کاربرد متیل سالیسیلات با غلظت ۳۲ میکرولیتر در لیتر بیشترین تاثیر را در افزایش عمر انبارمانی کیوی فروت داشت.