

تأثیر انبار کم فشار بر عمر قفسه ای خیار گلخانه ای رقم دانیتو (Danito)

علی اکبر رامین

گروه علوم باغبانی، دانشکده کشاورزی، دانشگاه صنعتی اصفهان

خیار (*Cucumis sativus* L.) از جمله محصولات فاسدشدنی است که به دلیل تعرق و فعالیت‌های متابولیکی نسبتاً بالا، پس از برداشت دارای عمر قفسه‌ای بسیار کوتاهی است. لذا کوشش جهت افزایش عمر قفسه‌ای می‌تواند موجب کاهش ضایعات پس از برداشت این محصول را فراهم سازد. به همین منظور پژوهشی به منظور تأثیر انبار کم فشار (I.P) با فشار ۰/۲، ۰/۴، ۰/۸ و ۱ بار (شاهد) به مدت دو ساعت و سپس بسته‌بندی در پوشش پلاستیکی پلی اتیلنی با ضخامت ۲۰ μm مورد ارزیابی قرار گرفت. نگهداری

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

محصول در دمای ۲۰ درجه سانتیگراد نشان داد که پس از سه هفته، خیارهای تیمار شده در فشار ۰/۲ بار شاخص‌های رنگ سبز پوست (کلروفیل)، سفیدی بافت میوه و درصد پوسیدگی نسبت به شاهد (بدون پیش تیمار با انبار کم فشار) بسیار معنی‌دار بود (۰/۰۱ < P). نگهداری خیار در بسته‌بندی پلاستیکی در دمای ۲۰ درجه سانتیگراد، تنها دارای یک هفته عمر قفسه‌ای بوده و پس از آن فاقد ارزش اقتصادی و تغذیه‌ای، می‌باشند. سایر تیمارهای انبار L.P نسبت به شاهد از کیفیت بهتری برخوردار بودند ولی در مقایسه با تیمار فشار ۰/۲ بار اختلاف معنی‌دار بود. لذا بنظر می‌رسد در صورتی که خیار پس از برداشت برای مدت دو ساعت در انبار کم فشار (۰/۲ بار) قرار گیرد و سپس بسته‌بندی شود، می‌تواند در دمای ۲۰ درجه سانتیگراد حداقل برای مدت سه هفته قابلیت فروش و عرضه را با کیفیت مطلوب داشته باشد.