

اثر بسته بندی در شرایط تعدیل یافته (MAP) و سایتوکینین در جلوگیری از پیری کلم براکلی

فریبا خلیلی، یونس مستوفی، مریم شکرچی، احمد خلیقی

گروه علوم باغبانی، دانشکده کشاورزی، دانشگاه تهران

براکلی یکی از سبزی های با ارزشی است که سرشار از مواد مغذی بوده و به دلیل دارا بودن مقادیر بالای ویتامین C، فیبر و بتاکاروتن دارای خاصیت آنتی اکسیدانی قوی می باشد. این ترکیبات پس از برداشت به شدت کاهش می یابند. روش های مختلفی برای به حداقل رساندن این تلفات موجود می باشند که از جمله آنها می توان به بسته بندی تحت شرایط اتمسفر تعدیل یافته اشاره کرد. این روش از طریق تغییر نسبی غلظت CO_2 و O_2 سرعت فعالیت های متابولیکی محصول را کاهش داده و در نتیجه راهکاری برای حفظ کیفیت و افزایش عمر انباری محصول می باشد. هدهای براکلی رقم Permium crop پس از تیمار با سایتوکینین در دو سطح ۰ و ۵۰ پی پی ام با استفاده از دو نوع پوشش (پلی اتیلن و پلی پروپیلن) بسته بندی شدند و به منظور مطالعه اثرات MAP فعال (با ترکیب گازی CO_2 ۵٪ + O_2 ۱۱٪) و غیر فعال (بدون ترکیب گازی) بر روی حفظ کیفیت و ارزش غذایی براکلی در مقایسه با هدهای بدون پوشش در دمای ۱ درجه سانتی گراد برای ۱۸ روز انبار شدند. در طول این مدت در فواصل زمانی معین پارامترهایی از قبیل درصد افت وزن، میزان تولید اتیلن، میزان ویتامین C به روش HPLC، میزان کلروفیل و کاروتنوئید، تولیدات تخمیری (اتانول، استالدهید و اتیل استات)، pH، میزان اسیدیته قابل تیتراسیون، سفتی، رنگ ظاهری و ترکیبات نامطبوع در سه تکرار مورد

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

اندازه گیری قرار گرفتند. تجزیه و تحلیل داده ها نشان داد که بسته بندی هددهای براکلی تحت شرایط MAP کلیه تغییرات مرتبط با کاهش کیفیت را به طور معنی داری کاهش و همراه با حفظ ویتامین C و سایر خصوصیات کیفی، عمر انباری محصول را به بیش از ۱۸ روز افزایش داد.