

میوه های ریز

شفاهی

بررسی اثر نسبت های مختلف برگ به میوه و طوقه برداری بر خصوصیات کمی و کیفی

میوه کیوی (*Actinidia deciosa*)

پدرام عصار، عنایت اله تفضلی، یزدان قلی خزایی پول، عباس صبور روح منفرد

بخش علوم باغبانی، دانشکده کشاورزی، دانشگاه شیراز

به منظور بررسی اثر نسبت های مختلف برگ به میوه و طوقه برداری بر ویژگی های کمی و کیفی میوه کیوی، پژوهشی بر روی درختان کولتیوار هایوارد انجام شد. این پژوهش در سال ۱۳۸۵ و در یکی از باغ های کیوی شرکت باغ داری فجر ساری، واقع در حاشیه رودخانه تجن در شمال شرقی شهرستان ساری صورت پذیرفت. تیمارها به صورت فاکتوریل و در قالب طرح بلوک های کامل تصادفی با چهار تکرار و دو هفته پس از ریزش گلبرگ ها اجرا شدند. کل مجموعه یک شاخه یکساله بارور و شاخه های جانبی میوه دهنده فصل جاری مربوط به آن، به عنوان واحد آزمایش در نظر گرفته شد. اولین فاکتور، انجام هرس تابستانه و تنظیم نسبت برگ به میوه بر روی شاخه های جانبی میوه دهنده و فاکتور دوم عمل طوقه برداری شاخه یکساله بارور بود. فاکتور اول در پنج سطح (عدم انجام هرس، نسبت های برگ به میوه ۱:۱، ۱:۲، ۱:۳ و ۱:۴) و فاکتور دوم در دو سطح (انجام طوقه برداری و عدم انجام آن) اعمال شد. پس از برداشت، طول، قطر، وزن و حجم میوه به عنوان صفات کمی و میزان ویتامین ث، pH آب میوه، اسید کل و درصد مواد جامد محلول به عنوان صفات کیفی میوه بررسی شدند. نتایج

نشان داد که عمل طوقه برداری به صورت معنی داری سبب بهبود صفات کمی میوه در تیمارهایی شد که به وسیله هرس تنظیم نسبت برگ به میوه انجام شده بود. در مورد شاخه های طوقه برداری شده، افزایش نسبت برگ به میوه تا نسبت ۱:۳ سبب بهبود معنی دار کلیه صفات کمی گردید و تفاوت معنی داری بین نسبت های ۱:۳ و ۱:۴ مشاهده نشد. در مورد شاخه های طوقه برداری نشده، افزایش این نسبت تا ۱:۲ اثر معنی دار در بهبود صفات کمی داشت. ضمن این که اثر نسبت های بالاتر از ۱:۱ در شاخه های طوقه برداری نشده مشابه نسبت ۱:۱ در شاخه های طوقه برداری شده بود. انجام یا عدم انجام طوقه برداری در مواردی که هرس انجام نشد سبب ایجاد تفاوت معنی دار در صفات کمی میوه نگردید. میوه های مربوط به این دو تیمار به همراه تیمار هرس به نسبت ۱:۱ و بدون طوقه برداری، نامرغوب ترین میوه ها از نظر صفات کمی شناخته شدند. مقایسه میانگین صفات کیفی در رابطه با تیمارها نشان می دهد که به طور کلی تفاوت معنی داری به لحاظ تاثیر بر pH آب میوه، میزان اسید کل و درصد مواد جامد محلول بین تیمارها وجود ندارد. نسبت های ۱:۲ و ۳:۱ در ترکیب با طوقه برداری به طور معنی داری سبب افزایش محتوی ویتامین ث میوه ها شدند.