

تأثیر جیبرلیک اسید (GA3) روی کیفیت میوه گیلاس رقم تک دانه مشهد

وحید عبدوسی، علیرضا طلایی، احمد خلیقی، پژمان مرادی

به ترتیب عضو هیئت علمی گروه باغبانی دانشکده کشاورزی و منابع طبیعی دانشگاه آزاد اسلامی واحد علوم و تحقیقات، تهران و استاد و عضو هیئت علمی پردیس کشاورزی و منابع طبیعی دانشگاه تهران، کرج

این تحقیق در سال ۱۳۸۲ در منطقه لواسان در جهت بررسی پتانسیل جیبرلیک اسید روی معیارات کیفی میوه گیلاس رقم تک دانه مشهد انجام پذیرفته است. جیبرلیک اسید در سه غلظت ۲۰، ۵۰ و ۱۰۰ ppm در سه مرحله سبز نارس، رنگ اندازی و قرمز رسیده بر روی میوه ها در قالب طرح کامل تصادفی تیمار گردیدند. معیارات کیفی مورد نظر در این تحقیق عبارت بودند از: طول، وزن و قطر میوه، وزن هسته، میزان مواد جامد محلول، سفتی بافت میوه، میزان قند و درصد اسیدیته. بر اساس نتایج به دست آمده تیمار ۵۰ و ۲۰ ppm از نظر طول میوه در جهت افزایش آن با میوه های شاهد تفاوت معنی داری را نشان دادند. از نظر قطر میوه و وزن میوه تنها تیمار ۲۰ ppm در میان تیمارهای انجام شده در جهت افزایش قطر با میوه های شاهد تفاوت معنی داری را نشان داد. از نظر وزن هسته تیمارهای ۵۰ و ۱۰۰ ppm در جهت کاهش وزن در مقایسه با میوه های شاهد تفاوت معنی داری را نشان دادند. از نظر درصد قند تیمارهای ۵۰ و ۱۰۰ ppm در جهت کاهش میزان قند و از نظر اسیدیته تیمارهای فوق در جهت کاهش میزان اسیدیته با میوه های شاهد تفاوت معنی داری را نشان دادند. از نظر سفتی بافت میوه و درصد مواد جامد محلول کلیه تیمارها به کار رفته در جهت افزایش سفتی و درصد مواد جامد محلول در مقایسه با میوه های شاهد از خود تفاوت معنی داری را نشان دادند. از مجموع معیارات اندازه گیری شده می توان تیمار ۲۰ ppm اسید جیبرلیک اسید در کاهش عملکرد و باروری این رقم را که آزمایش جداگانه ای توسط نویسندگان این تحقیق بررسی گردیده

میوه های معتدله - شفااهی

است بنیابستی فراموش نمود.