

مطالعه تأثیر دما و استفاده از ترکیبات طبیعی در افزایش عمر انباری گیلاس سیاه مشهد

عسکر غنی، اکرم ابراهیم پور کومله، مجید عزیزی

دانشجوی کارشناسی ارشد و استادیار گروه علوم باغبانی دانشگاه فردوسی مشهد

امروزه افزایش قابل توجهی در استفاده از ترکیبات طبیعی جهت تولید و نگهداری محصولات کشاورزی صورت گرفته و تمایل به استفاده از محصولات ارگانیک رو به افزایش است لذا این تحقیق با هدف افزایش عمر انبارداری گیلاس سیاه مشهد با استفاده از ترکیبات طبیعی (اسانس های میخک هندی و زیره سیاه با غلظتهای ppm ۵۰۰ و ۱۰۰۰ و به صورت تدخینی)، دما (دمای ۱۰ و ۲۵ درجه سانتیگراد) و پوشش (وجود و عدم وجود پوشش) صورت گرفت. قبل از انبار فاکتورهای مانند، وزن میوه ها، میزان مواد جامد محلول، pH و اسیدیته قابل تیترا اندازه گیری شد. در فواصل زمانی ۴۸ ساعته فاکتورهای مانند وزن میوه ها، خشکیدگی دم میوه، آلودگی قارچی و چروکیدگی سطح میوه بررسی شد. همچنین در پایان آزمایش نیز میزان مواد جامد محلول، اسیدیته قابل تیترا و pH میوه ها اندازه گیری شد. میوه ها در دمای معمولی تا ۲ هفته و دمای سردخانه تا ۴ هفته کیفیت خود را حفظ کردند. به طور کلی، نتایج نشان دهنده تأثیر مثبت دمای ۱۰ نسبت به دمای ۲۵ درجه سانتیگراد و پوشش دار بودن بسته نسبت به عدم پوشش می باشد. هم چنین تأثیر تیمارهای مختلف بر صفات مورد نظر معنی دار گردید و اسانس میخک هندی یا غلظت ppm ۱۰۰۰ بهترین نتیجه را در اکثر فاکتورهای مورد نظر داشتند، در روش تدخینی به علت بالا بودن غلظت اسانس به کار رفته (CC در هر بسته) کاهش کیفیت میوه ها مشاهده شد.