

## افزایش عمر قفسه ای خرمالو با استفاده از I-MCP

مریم حجتی، علی اکبر رامین

گروه علوم باغبانی، دانشگاه صنعتی اصفهان

به منظور بررسی تاثیر I-MCP در افزایش عمر قفسه ای میوه خرمالو در شرایط معمولی محیط (دمای  $20^{\circ}\text{C}$ )، آزمایشی در پاییز سال ۱۳۸۵ انجام گرفت.

## فیزیولوژی پس از برداشت - پوستر

میوه‌های مورد آزمایش همگی از یک درخت در تاریخ ۸۵/۸/۷ برداشت شدند. این تحقیق در قالب طرح کاملاً تصادفی با ۴ تیمار شاهد، غلظت ۴۵۰ nl، ۹۰۰ nl و ۱۸۰۰ nl -1 MCP و با ۴ تکرار انجام شد. قبل از تیمار میوه خرمالو و سه مرحله پس از تیمار، به فاصله هر ده روز یک بار فاکتورهای سفتی، TSS، ویتامین C، اسید آلی و PH اندازه گیری شدند. در نمونه‌های شاهد با گذشت زمان سفتی، میزان اسید آلی و ویتامین C روند کاهش و TSS روند افزایش را نشان داد اما همین فاکتورها در تیمارهای ۹۰۰ nl و ۱۸۰۰ -1 MCP پس از گذشت ۳۰ روز از برداشت کمترین تغییرات مشاهده شد. همچنین درصد پوسیدگی میوه در پایان آزمایش در تیمارهای ۹۰۰ nl و ۴۵۰ nl -1 MCP درصد و در تیمار شاهد، صد در صد مشاهده شد. هم چنین مصرف ۱۸۰۰ -1 MCP موجب کاهش روند تغییر رنگ میوه خرمالو از نارنجی به قرمز گردید. میوه های انبار شده با 1-MCP به غلظت های ۱۸۰۰ nl و ۹۰۰ nl پس از گذشت ۳۰ روز به طور معنی داری نسبت به تیمار شاهد از کیفیت مطلوب تری برخوردار بودند.