

## اثر تیمارهای گرمایی و شیمیایی در افزایش عمر پس از برداشت نارنگی کینو (Kinnow mandarin) در انبار معمولی و سرد

روح اله دهقانیان، عبدالرسول ذاکرین، بهنام بهروز نام جهرم

دانشجوی سابق کارشناسی ارشد، استادیار، مربی آموزشی گروه باغبانی دانشگاه آزاد اسلامی واحد جهرم

اثر تیمارهای گرمایی و شیمیایی در افزایش عمر پس از برداشت نارنگی کینو (mandarin Kinnow) در انبار معمولی و سرد روح اله دهقانیان - عبدالرسول ذاکرین، بهنام بهروز نام جهرمی به منظور بررسی اثر تیمارهای گرمایی و شیمیایی در افزایش عمر پس از برداشت و کاهش فساد نارنگی رقم کینو این آزمایش به صورت فاکتوریل در قالب طرح کاملاً تصادفی در سال ۱۳۸۳ در شهرستان جهرم به اجرا در آمد. آزمایش طی ۲۲ تیمار و هر تیمار در ۳ تکرار ۲۵ تایی میوه انجام گردید. تیمارها شامل تیمار شاهد - تیمار شستشو با آب معمولی و تیمار غوطه وری در محلول قارچ کش های ( بنومیل ۱ و ۱/۵ در هزار به مدت ۵ دقیقه و تیابندازول ۵/۵ و ۱ در هزار به مدت های ۲ و ۵ دقیقه ) و نیز تیمارهای گرمایی شامل آب گرم ۵۰ و ۵۵ درجه سانتی گراد به مدت ۵ و ۱۰ دقیقه و تیمارهای با هوای گرم ( کیورینگ ) دمای ۳۰ و ۳۵ و ۴۰ درجه سانتی گراد به مدت های ۲۴ و ۴۸ و ۷۲ ساعت در ژرminatور انجام گردید که میوه ها در دو شرایط انبار معمولی و انبار سرد به مدت ۴ ماه نگهداری شدند. فاکتورهای مورد بررسی شامل میزان پوسیدگی ، درصد آب پوست، نسبت پوست به گوشت، چگالی آب میوه، درصد کل مواد جامد محلول ، ویتامین ث ( اسید اسکوربیک ) ، اسید کل ، pH و نسبت قند به اسید ( TSS/TA ) بودند. تجزیه آماری داده های به دست آمده با نرم افزار MSTAT-C و مقایسه میانگین ها با آزمون چند دامنه ای دانکن انجام گرفت. نتایج نشان داد که کلیه خصوصیات کمی و کیفی نارنگی کینو در خلال انبارداری دچار تغییر شده ، لیکن میزان این تغییرات بسته به نوع تیمار متفاوت است. در بین فاکتورهای اندازه گیری شده ، نوع انبار بر درصد آب پوست ، نسبت پوست به گوشت، pH، اسید کل ، چگالی آب میوه اختلاف معنی داری

## فیزیولوژی پس از برداشت - پوستر

نداشت و بر میزان پوسیدگی ، مقدار ویتامین ث ، درصد کل مواد جامد محلول و نسبت قند به اسید در سطح یک درصد آزمون دانکن معنی دار بود. درصد آب پوست ، میزان PH و چگالی آب میوه از آغاز آزمایش تا پایان آن در هر دو انبار معمولی و انبار سرد افزایش دیده شد. کیفیت میوه های نگهداری شده در انبار سرد بهتر از انبار معمولی بود به طوری که ویتامین ث ، درصد کل مواد جامد محلول و نسبت قند به اسید در انبار سرد نسبت به انبار معمولی افزایش نشان داد. میزان پوسیدگی میوه ها در انبار سرد کمتر از انبار معمولی بود و در مورد تیمارهای آب گرم و کیورینگ نتایج رضایت بخش نبود. بین قارچ کش های بنومیل و تیابندازول در مورد میزان پوسیدگی اختلاف معنی داری در انبار سرد مشاهده نگردید و تیمار قارچ کش تیابندازول (۵٪ در هزار به مدت ۵ دقیقه) از لحاظ خصوصیات کمی و کیفی بهترین نتیجه را در برداشت.