

بررسی تأثیر کربنات و بی کربنات سدیم و شرایط انبار بر کیفیت و کمیت نارنگی

عبدالخالق قناعتیان، عبدالحسین ابوطالبی، بهنام بهروزنام جهرمی

دانشگاه آزاد اسلامی واحد جهرم، گروه علوم باغبانی

ضایعات ناشی از پوسیدگی میوه مرکبات یکی از مهمترین مسایل این محصول در طول دوره انبار داری می باشد. این مساله نیز در شهرستان جهرم که از مهمترین مراکز تولید مرکبات در فارس است به عنوان یک مشکل عمده پس از برداشت محسوب می گردد. این پژوهش به منظور بررسی تأثیر کربنات و بی کربنات سدیم و شرایط انبار بر کیفیت و کمیت نارنگی با ۱۲ تیمار شامل غلظتهای مختلف کربنات و بی کربنات سدیم در دو دمای ۲۰ و ۴۰ درجه سانتی گراد و انبار در دو سطح سرد و معمولی انجام گرفت. پس از ۴ ماه اثرات تیمارها بر در صد کاهش وزن، در صد میوه های سالم، ویتامین ث، اسید کل و کل مواد جامد محلول مورد ارزیابی قرار گرفت. بر اساس نتایج کربنات سدیم با غلظت ۲ در صد با اختلاف معنی دار بهترین تأثیر را در کاهش فساد نارنگی در انبار داشت و این تأثیر در انبار سرد با اختلاف معنی دار بیشتر از انبار معمولی بود.