

## ارزیابی ارتباط خصوصیات بیوشیمیایی میوه ارقام گلابی با قهوه ای شدن درونی و مقاومت به بیماری آتشک

لیلا عطاءالدوله، حمید عبدالهی، معظم حسن پور

بخش تحقیقات باغبانی، موسسه اصلاح و تهیه نهال و بذرکرج  
گروه باغبانی، دانشکده کشاورزی، دانشگاه گیلان

ظرفیت آنتی اکسیدانی کل یک معیار مهم در تعیین ارزش غذایی محصولات باغی است که ارتباط مستقیمی با قهوه ای شدن درونی و مقاومت به استرس های زنده و غیر زنده بافت میوه دارد. اسید اسکوربیک، ترکیبات فنولی و فعالیت آنزیم پراکسیداز از عوامل تعیین کننده ظرفیت آنتی اکسیدانی کل گیاه هستند. در این تحقیق به منظور مقایسه ارزش تغذیه ای ۹ رقم تجاری گلابی (اسپادونا، بارتلت، بیروتی، درگزی، دوشس، شاه میوه، فلسطینی، کوشیا و لیسبون) فاکتورهای زیر شامل میزان اسید اسکوربیک، به روش تیتراسیون، با استفاده از معرف ۲، ۶- دی کلروفنل ایندوفنل، میزان فنل و فعالیت آنزیم پراکسیداز، به روش اسپکتروفتومتریک و به ترتیب با استفاده از معرف فولین شکلاتی و گایاکول در طی رشد و نمو میوه و یک دوره انبارداری دو ماه مورد ارزیابی قرار گرفت. بر اساس نتایج به دست آمده، قهوه ای شدن درونی بافت میوه با فعالیت آنزیم پراکسیداز در ارقامی نظیر بارتلت، دوشس، شاه میوه و فلسطینی ارتباط مستقیمی دارد. همچنین رقم درگزی که بیشترین مقاومت را در برابر بیماری آتشک (*Erwinia amylovora*) در بین ارقام بومی داراست، فعالیت آنزیم پراکسیداز کمی داشته و میزان اسید اسکوربیک و ترکیبات فنلی آن در سطح متوسطی قرار داشت. پایین بودن فعالیت آنزیمی این رقم بیانگر قابلیت بالای دفع رادیکالهای آزاد ناشی از استرس های زنده و غیر زنده در این رقم گلابی است.