

اثر کلرید کلسیم و پرتوتابی UV-C بر کیفیت و عمر انباری میوه هلو رقم آبرتا

ماندانا غلامیان، نوراله معلمی، ناصر عالم زاده انصاری

به ترتیب دانشجوی کارشناسی ارشد باغبانی دانشگاه شهید چمران اهواز و استادیاران
گروه باغبانی دانشگاه شهید چمران اهواز

هلو از جمله میوه‌های دارای تنفس فرازگرا بوده و در نتیجه دارای عمر انباری محدودی می‌باشد. در این پژوهش کیفیت و عمر انباری میوه هلو رقم البرتا با استفاده از پرتو ماوراءبنفش (UV-C) دارای طول موج ۲۵۴ نانومتر در سه زمان مختلف صفر (شاهد)، ۵ و ۱۵ دقیقه و همچنین غوطه‌وری در کلریدکلسیم با سه غلظت متفاوت صفر (شاهد)، ۱ و ۳ درصد مورد بررسی قرار گرفت. کلیه نمونه‌ها در انبار با دمای صفر درجه سانتی‌گراد و رطوبت نسبی ۸۵ تا ۹۵ درصد و به مدت ۴۵ روز نگهداری گردیدند. از هر تیمار به فاصله زمانی ۱۵ روز یکبار و در مجموع سه بار نمونه برداری انجام شد. نتایج به دست آمده نشان داد که سفتی بافت در میوه‌هایی که به مدت ۱۵ دقیقه در معرض پرتو قرار گرفته بودند نسبت به میوه‌های شاهد و میوه‌های پرتوتابی شده به مدت ۵ دقیقه بیشتر بود. پرتوتابی همچنین اثر معنی‌داری بر میزان پوسیدگی میوه داشت. بیشترین میزان پوسیدگی مربوط به تیمار شاهد بود. سفتی بافت در میوه‌های تیمار شده با کلریدکلسیم ۳٪ نسبت به میوه‌های شاهد و میوه‌های غوطه‌ور در کلریدکلسیم ۱٪ بیشتر بود. با افزایش درصد کلسیم، اسیدیته قابل تیتراسیون افزایش پیدا کرد. کمترین میزان کاهش وزن و همچنین کمترین میزان پوسیدگی مربوط به تیمار کلریدکلسیم ۳٪ بود.