

بررسی تأثیر تیمارهای معدنی و نوع انبار بر عمر پس از برداشت پرتقال والنسیا

عبدالحسین محمدی، عبدالحسین ابوطالبی

مربی و استادیار گروه باغبانی دانشگاه آزاد اسلامی واحد جهرم

به منظور بررسی تأثیر تیمارهای غیر سمی و نوع انبار بر عمر پس از برداشت پرتقال والنسیا، این آزمایش به صورت فاکتوریل در قالب طرح کاملاً تصادفی با ۴ تکرار انجام شد. بدین منظور میوه های پرتقال والنسیا در اسفندماه برداشت و پس از زخم زنی و مایه زنی با محلول حاوی اسپور کپک سبزی و آبی، در دو گروه به مدت ۵ دقیقه تحت تأثیر تیمارهای شیمیایی شامل کربنات و بی کربنات سدیم، بی کربنات پتاسیم، کلرید کلسیم به غلظت های $1/5$ و 2 درصد در دو دمای 20 و 40 درجه سانتیگراد، اتانول 20 و 30 درصد، و تیمارهای فیزیکی شامل آب گرم 50 و 60 درجه سانتیگراد و شستشو با آب معمولی و همچنین تیمار شاهد در سه سطح بدون زخم، زخمی و زخم به همراه مایه زنی و شستشوی پس از آن قرا گرفت و سپس میوه ها در کیسه پلاستیکی به صورت تکی و در نهایت میوه های هر تکرار در پلاستیک بزرگ بسته بندی شد. گروه از میوه ها به انبار معمولی و گروه دیگر به انبار سرد با دمای 6 درجه سانتیگراد منتقل و 4 ماه نگه داری شد. نتایج نشان داد که وجود زخم عامل مهمی در ایجاد فساد میوه ها در انبار می باشد. نوع تیمار به کار رفته اثرات متفاوتی بر کنترل فساد میوه ها داشت و در انبار سرد میزان فساد میوه ها کمتر و میوه ها از ظاهر بهتری برخوردار بودند. از بین تیمار ها تیمار آب گرم 50 درجه و کربنات سدیم $1/5$ درصد در دمای 40 درجه سانتیگراد بالاترین تأثیر را در کنترل فساد ناشی از کپک سبزی و آبی داشتند.