

بررسی تأثیر پلی آمین ها بر کنترل سرمازدگی در میوه لیمو شیرین *Citrus limetta* Swingle

حسین امین، مجید راحمی

به ترتیب مربی دانشکده کشاورزی و منابع طبیعی داراب، دانشگاه شیراز و استاد بخش
باغبانی دانشکده کشاورزی دانشگاه شیراز

لیموشیرین از محصولات است که نسبت به سرما زدگی حساس است. به منظور بررسی اثر پلی آمین بر کنترل سرمازدگی در این محصول، آزمایشی آماری در قالب طرح کاملاً تصادفی در آزمایشگاه و سردخانه بخش باغبانی دانشکده کشاورزی دانشگاه شیراز انجام شد. در این آزمایش غلظتهای ۰/۵، ۱ و ۱/۵ میلی مول از سه نوع پلی آمین (Putrescine , spermin , spermidin) با چهار تکرار (هر تکرار شامل ۵ عدد میوه) مورد استفاده قرار گرفت. هریک از تکرار ها به مدت ۵ دقیقه در تیمار مورد نظر غوطه ور شدند و پس از خشک شدن در کیسه های نایلونی قرار گرفته و در دماهای ۳ و ۱۰ درجه سانتی گراد به مدت ۲ ماه نگهداری شدند. همچنین در ابتدای آزمایش و در اندازه گیری های بعدی که در پایان هر ماه صورت گرفت میزان قند ، اسیدیته و مقدار ویتامین C نیز اندازه گرفته شد. نتایج حاصل از این آزمایش نشان داد که میوه های تیمار نشده (شاهد) پس از ۲ هفته علائم سرمازدگی را به صورت لکه های قهوه ای و پوست مرگی در دمای ۳ درجه سانتی گراد نشان دادند در حالیکه میوه های تیمار شده با پلی آمین اثری از سرمازدگی را در دمای ۳ درجه سانتی گراد نشان ندادند . در دمای ۱۰ درجه اثری از سرمازدگی در هیچ یک از تیمارها مشاهده نشد. تجزیه های آماری نشان داد که کاهش سرمازدگی با افزایش مقدار اسپرمین و اسپرمیدین همبستگی مثبت داشت.