

تأثیر سطوح مختلف دی اکسید کربن بر عمر انبارمانی زیتون سبز

بهر مدرس، علی اکبر رامین

دانشگاه صنعتی اصفهان، دانشکده کشاورزی، گروه علوم باغبانی

زیتون های سبز (*Olea europaeae* L.) ارقام مانزانایلا، سویلانا، میشن و شنکه در ابتدای مرحله بلوغ میوه برداشت و به منظور افزایش عمر انبارمانی در دمای 5°C با ترکیبات گازی مختلف در ظروف در بسته ۶۰۰ سانتیمتر مکعبی به مدت ۶ هفته نگهداری شد. میزان دی اکسید کربن ظروف، صفر (شاهد)، $1/6$ ، $2/2$ و $4/4$ کیلوپاسکال اعمال شد و کیفیت میوه‌ها بوسیله شاخص‌های سفتی میوه، تغییر رنگ و میزان بازتاب کلروفیل مورد ارزیابی قرار گرفت. در طی مدت ۶ هفته نگهداری میوه‌های زیتون با ترکیب هوای تغییر یافته، پوسیدگی، ناهنجاری فیزیولوژیکی، سرمازدگی و یا کاهش وزن دیده نشد. اثر غلظت‌های مختلف دی اکسید کربن بر خصوصیات فیزیولوژیکی میوه سبز ارقام زیتون نشان داد که افزایش غلظت دی اکسید کربن تا $4/4$ کیلوپاسکال باعث حفظ سفتی بافت و شاخص کروما (Chroma) رنگ میوه می‌شود. رقم میشن بیشترین سفتی میوه را در مقایسه با شاهد و سایر ارقام نشان داد و رقم شنکه بیشترین تغییر رنگ از سبز به قرمز

فیزیولوژی پس از برداشت - پوستر

را در مدت نگهداری در سطوح مختلف دی اکسید کربن داشت. شاخص رنگ کروما نیز در رقم شنگه در پایان آزمایش به شدت کاهش داشت اما در سایر ارقام، افزایش غلظت دی اکسید کربن در حفظ میزان رنگ (کروما) تأثیری معنی‌دار داشت. تیمارهای مختلف دی اکسید کربن نشان داد که ارقام میشن، مانزانایلا و سویلانا به ترتیب عکس‌العمل خوبی در حفظ خصوصیات فیزیکوشیمیایی میوه و حفظ عمر انبارمانی در شرایط تغییر اتمسفر انبار در 7°C دارد. اما رقم شنگه با عمر انبارمانی کم (تغییر شدید رنگ از سبز به بنفش) برای نگهداری به مدت طولانی پیش از فرآوری محصول، توصیه نمی‌شود.