

بررسی تأثیر گرما درمانی در کنترل پوسیدگی پرتقال والنسیا توسط کپک های سبز و آبی در انبار معمولی و سرد

حامد حسن زاده خانکهدانی، عبدالحسین ابوظالبی

دانشگاه آزاداسلامی واحد جهرم، گروه علوم باغبانی

میوه ها پس از برداشت توسط عوامل مولد کپک سبز و آبی مورد حمله قرار گرفته و دچار فساد می شوند. به منظور بررسی تأثیر گرمادرمانی در کنترل این عوامل، میوه های پرتقال والنسیا در زمان برداشت به طور مصنوعی به عوامل مولد کپک سبز و آبی آلوده شده و سپس تحت تأثیر تیمار گرمادرمانی با دمای ۲۰ تا ۲۵ درجه سانتیگراد به مدت ۲۴ تا ۷۲ ساعت قرار گرفته و در انبار سرد (۴ درجه سانتیگراد) و انبار معمولی (۲۰ درجه سانتیگراد) نگهداری شدند. پس از گذشت زمان، بالاترین درصد میوه های سالم با اختلاف معنی دار مربوط به میوه های تیمار شده با دمای ۲۵ درجه سانتیگراد به مدت ۶۵ ساعت در انبار سرد بود. میوه های سالم مانده در مقایسه با شاهد به طور معنی دار از کاهش وزن، کاهش سفتی، کاهش درجه رنگ و کاهش میزان اسید سیتریک برخوردار بودند ولی نسبت قند به اسید در آن ها افزایش یافته بود. تغییر معنی داری در مقدار مواد جامد محلول و آب میوه در میوه های تیمار شده نسبت به شاهد مشاهده نگردید.