

بررسی تأثیر پایه و تیمار کلرید کلسیم بر غلظت عناصر در میوه سیب زرد و قرمز

مهدی حسینی فرهی، عبدالحسین ابوطالبی، خدابخش پناهی

به ترتیب کارشناس ارشد باغبانی و عضو باشگاه پژوهشگران جوان واحد یاسوج،
عضو هیات علمی دانشگاه آزاد اسلامی واحد جهرم و عضو هیات علمی مرکز تحقیقات
کشاورزی و منابع طبیعی کهگیلویه و بویراحمد

سیب از مهمترین محصولات باغی است که هر ساله سهم زیادی از تجارت محصولات کشاورزی را به خود اختصاص داده است. به منظور بررسی تأثیر نوع پایه و کلرید کلسیم بر غلظت عناصر کم مصرف در بافت میوه سیب زرد و قرمز لبنانی آزمایشی به صورت فاکتوریل در قالب طرح کاملاً تصادفی به اجرا درآمد. تیمارها شامل پایه در دو سطح (بذری، مالینگ مرتون ۱۰۶) رقم در دو سطح (زرد و قرمز) کلرید کلسیم در پنج سطح (۰، ۱، ۲/۵، ۵ و ۷/۵ درصد) و زمان نگهداری در سردخانه در سه سطح (۵۰، ۱۰۰، ۱۵۰ روز) در سه تکرار اجرا گردید. میزان غلظت عناصر معدنی کلسیم، آهن، منگنز و روی مورد اندازه گیری قرار گرفت. تجزیه آماری داده های به دست آمده با نرم افزار MSTAT-C و مقایسه میانگین ها با آزمون چند دامنه ای دانکن انجام گرفت. نتایج نشان داد که نوع پایه، رقم، کلرید کلسیم و زمان نگهداری در سردخانه تأثیر معنی داری بر میزان غلظت آهن، منگنز و روی دارد. به طوری که پایه مالینگ مرتون ۱۰۶ بیشترین میزان غلظت عناصر مورد نظر را دارا بود. بیشترین میزان روی و کلسیم در رقم زرد و بیشترین میزان منگنز در رقم قرمز مشاهده شد. اثر متقابل پایه و رقم بیشترین میزان کلسیم را در میوه های زرد پیوند شده روی پایه مالینگ مرتون ۱۰۶ نشان داد. تیمار کلرید کلسیم اثر معنی داری بر میزان غلظت کلسیم، آهن، روی و منگنز بافت میوه نشان داد. به طوری که بیشترین میزان کلسیم، آهن، منگنز و روی در تیمار ۷/۵ درصد کلرید کلسیم به دست آمد. زمان نگهداری در سردخانه تأثیر معنی داری بر غلظت عناصر نشان داد. بدین ترتیب که بیشترین میزان غلظت کلسیم، آهن، منگنز و روی در ۵۰ روز نگهداری در سردخانه به دست آمد و با افزایش زمان نگهداری در سردخانه غلظت

میوه های معتدله - پوستر

عناصر مورد نظر کاهش معنی داری را نشان داد. اثر متقابل پایه، رقم و کلرید کلسیم و زمان نگهداری در سردخانه بر میزان غلظت کلسیم معنی دار بود به طوری که بیشترین میزان کلسیم در میوه سیب زرد پیوند شده روی پایه مالینگ مرتون ۱۰۶ با ۷/۵ درصد کلرید کلسیم و ۱۵۰ روز نگهداری در سردخانه به دست آمد.