

## بهترین روش جهت پیش‌رس کردن سه رقم خرما

لیلا بهبهانی<sup>۱</sup> و غلامعباس مشرف قهفرخی<sup>۲</sup>

۱ و ۲- کارشناسان مرکز تحقیقات کشاورزی و منابع طبیعی خوزستان

خرما یکی از محصولات مهم باغی و صادراتی کشور ایران است و خرماهای برحی و خضرآوی از ارقام مرغوب، متوسط-رس و مرطوب و استعمران از ارقام زودرس، مرغوب و نیمه خشک استان خوزستان می‌باشد. به منظور پیش‌رس نمودن ارقام فوق و عرضه سریعتر آنها به بازار با قیمت بالاتر آزمایشی به

صورت فاکتوریل در قالب طرح کاملاً تصادفی با دو فاکتور A: زمان برداشت (ابتدای مرحله خارک و ابتدای مرحله تبدیل خارک به رطب) و B: رسانیدن با استفاده از حرارت و رطوبت (۳۵، ۴۵، ۵۵ و ۶۵ درجه سانتی گراد و رطوبت ۷۰ - ۶۰ درصد) و پس از اعمال تیمارها میزان pH، اسیدیته، TSS، قند، رطوبت، تست چشایی و بویایی و آلودگی قارچی نمونه‌ها اندازه‌گیری شد.

نتایج نشان داد که هر سه رقم در دمای ۴۵ درجه سانتی گراد و مرحله ابتدای خارک به رطب، بیشترین میزان قند و TSS را داشتند. رقم‌های برحی و خضراوی در این مرحله دارای خصوصیات کیفی و شیمیایی بسیار مشابه با شاهد (رطب رسیده شده بر روی درخت) بوده لیکن رقم استعمران دارای چنین خصوصیتی نبوده و دماهای ۵۵ و ۶۵ درجه سانتی گراد باعث تغییر رنگ آنزیمی و غیر آنزیمی، کاهش خصوصیات کیفی محصول، کاهش pH، افزایش اسیدیته و در نتیجه ترشیدگی نمونه‌ها گردید و در دمای ۳۵ درجه سانتی گراد تاخیر در رسیدگی و علائم فساد مشاهده شد. بر اساس نتایج حاصله بهترین تیمار رقم برحی در دمای ۴۵ درجه سانتی گراد و در ابتدای تبدیل خارک به رطب می‌باشد، دورقم دیگر بر اساس خصوصیات چشایی و بویایی جهت پیش‌رس کردن مناسب نمی‌باشند.