

## بهترین زمان برداشت و روش بسته‌بندی جهت خرمای مرطوب (رقم کبکاب)

لیلا بهبهانی<sup>۱</sup> و مهرزاد طاوسی  
کارشناسان مرکز تحقیقات کشاورزی و منابع طبیعی خوزستان

هدف از این بررسی تعیین مناسبترین زمان برداشت و نوع بسته‌بندی خرما به منظور ارتقاء کیفی و بالا بردن زمان ماندگاری آن می‌باشد. این آزمایش در قالب یک طرح فاکتوریل پنج عاملی با متن کامل تصادفی در سه تکرار به اجرا در آمد. فاکتورهای آزمایش شامل: زمان برداشت در سه سطح ۵۰ درصد، ۷۵ درصد و ۱۰۰ درصد رسیدگی میوه، عامل دوم وزن بسته‌ها در سه سطح به صورت ۱۰۰، ۲۵۰ و ۵۰۰ گرمی، عامل سوم شکل بسته‌بندی در سه سطح حصیری، چوبی و مقوایی، عامل چهارم شکل پوشش میوه در دو سطح شامل بسته‌بندی بدون پوشش پلاستیک و با پوشش پلاستیک و عامل پنجم زمان نگهداری در سه سطح زمانهای ۳، ۶ و ۹ ماه بوده است. برای کلیه ترکیبهای تیماری درصد رطوبت، pH، درصد اسیدیته، درصد قند، درصد مخمر، درصد آفات، رنگ، طعم و مزه مورد بررسی و با شاهد، تیمارها مورد مقایسه قرار گرفت.

آنالیز واریانس بر اساس طرح فاکتوریل پنج عاملی برای کلیه صفات انجام گرفت و میانگینهای عوامل اصلی به روش دانکن مورد مقایسه قرار گرفتند. اثرات متقابل دو طرفه، سه طرفه، چهار طرفه و پنج طرفه ملاک F مورد آزمون قرار گرفت و برای هر یک از آزمایشات تحلیل آماری و موضوعی انجام پذیرفت. این آزمایش برای کلیه ترکیبهای تیماری در سه تکرار انجام و بهترین زمان برداشت و نوع بسته‌بندی به منظور دستیابی به اهداف آزمایش، زمان ۷۵ درصد رسیدگی میوه بهترین زمان برداشت خرما تعیین و پیشنهاد گردید. بهترین نوع بسته از نظر حفظ رطوبت، درصد اسیدیته، درصد قند، وضعیت ظاهری و طعم، مزه و آلودگی به آفات بسته‌های ۲۵۰ و ۵۰۰ گرمی حصیری و مقوایی با پوشش پلاستیک بود. خرماهایی که در زمان برداشت ۵۰ درصد رسیدگی بسته‌بندی گردیده بودند، تخمیر شده و بوی ترشیدگی داشته و پوست از گوشت جدا می‌گردید. همچنین خرماهای زمان صد درصد رسیدگی پس از برداشت، بسته‌بندی و انبارداری بیشترین درصد آفات را دارا بودند.