

بررسی میزان کمی و تنوع کیفی آنتوسیانین‌های میوه چند رقم انار در استان فارس

مختار حیدری^{*}، اسدالله توکلی و مؤده نظر پور^۱

به ترتیب دانشجوی سابق دکترا، مربی و دانشجوی کارشناسی ارشد باغبانی، دانشگاه شیراز.

چکیده: با توجه به اهمیت تغییر ترکیبات آنتوسیانینی میوه در مرحله پس از برداشت که عمر قفسه‌ای میوه و یا کیفیت آب میوه را تحت تاثیر قرار می‌دهد، لازم است ارقام متنوع محصولات باغبانی از نظر میزان آنتوسیانین گوشت میوه مورد ارزیابی قرار گیرند. در پژوهش حاضر میزان کمی و تنوع کیفی آنتوسیانین‌های چند رقم انار در استان فارس مورد بررسی قرار گرفت. میوه بانج ارقام اتابکی بی‌خار، رباب، کدرو یزدی، رباب سرخ، کدرو شیراز، اتابکی و ترش سفید از باغهای ارسنجان و میوه ارقام بریت،

شیرین شهور، رباب، اتابکی از باغهای شیراز برداشت گردیدند. میزان کمی آنتوسیانین و مواد ایجاد کننده رنگ قهوه‌ای آب‌میوه به ترتیب در طول موج‌های ۵۱۰ و ۴۴۶ نانومتر تعیین گردید. هم چنین تنوع کیفی آنتوسیانین‌های آب‌میوه به روش کروماتوگرافی کاغذی (TLC) بررسی گردید.

نتایج نشان داد میزان آنتوسیانین میوه ارقام مختلف انار در هر منطقه با هم تفاوت داشتند و ارقام رباب سرخ و رباب و اتابکی از منطقه ارسنجان و هم چنین ارقام اتابکی و بریت از شیراز دارای بیشترین میزان آنتوسیانین بودند. هم چنین نتایج این بررسی نشان داد شدت رنگ میوه در ارقام رباب و اتابکی که در دو منطقه ارسنجان و شیراز رشد یافته بودند، با هم دیگر تفاوت نشان دادند و نشان‌دهنده اهمیت تاثیر محیط رشد بر رنگ میوه می‌باشد. اندازه‌گیری میزان مواد ایجاد کننده رنگ قهوه‌ای در آب‌میوه نشان داد میزان این ترکیبات در ارقام مختلف انار متفاوت بود. ارقام رباب سرخ و کدرویزدی از منطقه ارسنجان و ارقام بریت و اتابکی از منطقه شیراز دارای بیشترین ترکیبات ایجاد کننده رنگ قهوه‌ای بودند و احتمالاً آب‌میوه این ارقام زودتر دچار تغییر رنگ می‌گردند و لازم است در انتخاب ارقام برای تهیه آب‌میوه و یا انبارداری میزان این موضوع مورد توجه قرار گیرد. تفاوت گسترش رنگ در صفحه‌های کروماتوگرافی نشان داد آنتوسیانین موجود در آب میوه ارقام مورد استفاده در این پژوهش، از نظر ساختار شیمیایی دارای تنوع می‌باشند. در مجموع نتایج این پژوهش بصورت نشان داد که ترکیبات آنتوسیانینی آب میوه ارقام مختلف انار از نظر کمی و کیفی دارای تفاوت می‌باشند و لازم است در بررسی‌های مربوط به کیفیت آب میوه در انار، تنوع کیفی ترکیبات آنتوسیانینی مورد توجه قرار گیرد.

کلمات کلیدی: انار، آنتوسیانین، میوه، رنگ، کروماتوگرافی کاغذی