

# بررسی اثر زمان برداشت و بسته‌بندی بر خواص کمی و کیفی زردآلو (رقم شاهرودی)

ابراهیم گنجی مقدم - زهرا شیخ اسلامی  
مرکز تحقیقات کشاورزی و منابع طبیعی خراسان

این تحقیق با هدف کاهش ضایعات و افزایش عمر انباری از طریق انتخاب زمان برداشت و شرایط مناسب نگهداری پیشنهاد و اجرا گردید. بدین منظور در فاز اول ۵ زمان (دهه اول، دهه دوم و دهه سوم خرداد، دهه اول و دهه دوم تیر) برداشت و در فاز دوم تیمارهای بسته‌بندی (استفاده از پوشش پلی اتیلن، پوشش پلی اتیلن + جاذب اتیلن، بسته‌بندی شرینگ و تیمار شاهد) اعمال گردید و مقایسه خصوصیات کیفی میوه در هریک از مراحل، پس از طی مدت زمان نگهداری (صفر، ۱۵، ۳۰، ۴۵ و ۶۰ روز) در سردخانه اندازه‌گیری، ثبت و مقایسه گردید. جهت تجزیه و تحلیل داده‌ها از آزمایش فاکتوریل در قالب طرح کاملاً تصادفی به صورت دو آزمایش مستقل با چهار تکرار و مقایسه میانگین‌ها از طریق آزمون دانکن انجام گردید. نتایج نشان داد مناسب‌ترین زمان برداشت که میوه بهترین شرایط نگهداری را دارد دهه سوم خرداد (معادل ۹۰±۳ روز پس از مرحله تمام گل و ۱۲۸۵/۵±۴۰ واحد حرارتی) می‌باشد. نتایج همچنین نشان داد، بهترین بسته‌بندی که قادر است خصوصیات کیفی و حسی میوه را پس از ۴۵ روز حفظ کند بسته‌بندی با پوشش پلی اتیلن همراه با جاذب اتیلن می‌باشد. بررسی‌های رگرسیونی نشان داد که در تخمین زمان برداشت مهمترین عوامل، واحد حرارتی و سفتی بافت بوده که می‌توان با اندازه‌گیری این دو عامل زمان مناسب برداشت را پیش‌بینی نمود.

واژه‌های کلیدی: زردآلو، زمان برداشت، بسته‌بندی، جاذب اتیلن، عمر انبار