

بررسی اثر کلرور کلسیم بر پوسیدگی گلگاه و انبارمانی میوه گوجه فرنگی

مهشید هناره و حمیده زاله رضایی

چکیده: کمبود کلسیم در خاکهای زراعی و یا عوامل جلوگیری از جذب این عنصر (مانند تنش رطوبتی) باعث بروز عارضه پوسیدگی گلگاه میوه گوجه فرنگی می‌شود. وجود غلظت مناسب کلسیم در میوه نه تنها باعث کاهش این ناهنجاری فیزیولوژیکی می‌شود، بلکه موجب حفظ سفتی بافت میوه و در نتیجه افزایش مدت انبارمانی میوه در آخر فصل زراعی در سردخانه و انبار خواهد شد. به این منظور آزمایشی در طی سالهای ۸۲-۱۳۸۱ بر روی سه رقم گوجه فرنگی پتوارلی CH، کورال و ریوگرند انجام گرفت. کلرور کلسیم در غلظتهای صفر (شاهد)، ۵ و ۱۰ در هزار در مزرعه در سه مرحله با فواصل هر سه هفته یک مرتبه روی بوته‌ها محلولپاشی شد. اولین محلولپاشی زمانی صورت گرفت که تعداد زیادی از میوه‌های اولیه به اندازه فندق بود. گوجه فرنگی جهت نگهداری بصورت سبز رسیده برداشت و در دمای مطلوب (۱۴ درجه سانتیگراد) و معمولی (۲۵-۲۰ درجه) سانتیگراد قرار گرفت. نتایج نشان داد که محلول پاشی کلرور کلسیم باعث کاهش میزان پوسیدگی گلگاه میوه می‌شود و حتی با افزایش غلظت کلرور کلسیم از ۵ در هزار به ۱۰ در هزار، شدت این ناهنجاری کمتر می‌شود. کمترین درصد این ناهنجاری در رقم کورال با محلولپاشی ۱۰ در هزار با ۳٪ و بیشترین آن در رقم ریوگرند بدون محلولپاشی با ۱۱/۸٪ مشاهده گردید. با محلولپاشی کلرور کلسیم مدت نگهداری میوه، میزان مواد جامد محلول و pH میوه، زیاد و درصد فساد میوه و درصد کاهش وزن میوه، کم شد و حتی برای افزایش مدت نگهداری و کاهش درصد فساد میوه، غلظت ۱۰ در هزار از ۵ در هزار بهتر عمل نمود. مدت نگهداری میوه به ترتیب در ارقام ریوگرند، پتوارلی CH و کورال بیشتر بود. بیشترین مدت نگهداری میوه در رقم ریوگرند (میوه سفت) با محلولپاشی ۱۰ در هزار و دمای مطلوب، با متوسط ۴۲/۸ روز و کمترین آن در رقم کورال (میوه نیمه سفت) بدون محلولپاشی و دمای معمولی، با متوسط ۱۳/۲ روز حاصل شد.