

بررسی اثرات زمان برداشت و تیمار پس از برداشت کلسیم در کنترل ناهنجاری فیزیولوژیک آردی شدن میوه سیب رقم رد دلشیز

رحیم نقشبند حسنی^۱، علیرضا طلایی^۲

۱- دانشجوی دکتری دانشکده علوم باغبانی و گیاه پزشکی پردیس کشاورزی و منابع طبیعی دانشگاه تهران

۲- استاد باغبانی دانشکده علوم باغبانی و گیاه پزشکی پردیس کشاورزی و منابع طبیعی دانشگاه تهران

تحقیق با برداشت میوه سیب رقم رد دلشیز بر روی پایه ام ۲۶ در سه زمان براساس تعداد روزهای پس از گلدهی کامل در منطقه باغ کوثر قزوین آغاز گردید. میوه‌های برداشت شده با محلول کلرید کلسیم در سه سطح (شاهد، ۲٪ و ۴٪) تیمار گردیدند و بلافاصله به سردخانه منتقل شدند. صفات کمی و کیفی میوه از قبیل اسیدیته کل، pH، مواد جامد قابل حل، سفتی بافت گوشت میوه، درصد وقوع ناهنجاری آردی شدن، درصد کاهش وزن میوه، میزان ماده خشک، غلظت کلسیم، پتاسیم و ازت کل، در صد رنگ قرمز میوه در سه زمان از طول دوره انبارداری (ابتدا، اواسط و انتهای انبارداری) در قالب طرح فاکتوریل با متن کاملاً تصادفی اندازه گیری شدند. نتایج حاصله نشان دادند که کلیه تیمارهای کلسیمی برداشت اول از قدرت انباری بالایی برخوردار بوده و کمترین میزان علائم ناهنجاری را نشان دادند. با اینحال میوه های برداشت اول در انتهای دوره انبارداری هم فاقد رنگ قرمز کافی از نظر بازارپسندی بودند و نیز علائم ناهنجاری اسکالده در میوه های تیمار شاهد با شدت بیشتری نسبت به دو تیمار دیگر مشاهده گردید. اثر تیمار ۴٪ کلسیم در کنترل ناهنجاری آردی شدن میوه و افزایش غلظت کلسیم و سفتی بافت گوشت میوه در برداشت های بعدی در مقایسه با دو تیمار شاهد و ۲٪ کاملاً معنی دار بود.

کلمات کلیدی: ناهنجاری های فیزیولوژیک، آردی شدن، کلسیم، سفتی بافت گوشت میوه، قدرت