

# حفظ خواص کمی و کیفی میوه به رقم گورتن در سردخانه تحت تاثیر محلولهای گرم قارچ کش تیابندازول

شهره نیکخواه-ابراهیم گنجی مقدم

اعضای هیئت علمی مرکز تحقیقات کشاورزی و منابع طبیعی خراسان

این تحقیق با هدف بررسی اثر غلظت و دمای محلول قارچکش تیابندازول و نوع بسته بندی بر عمر انبارمانی میوه "به" در مرکز تحقیقات کشاورزی و منابع طبیعی خراسان انجام گردید. طرح آزمایشی،

آزمایش فاکتوریل ۴ فاکتوره در قالب طرح کاملاً تصادفی با ۳ تکرار بود. فاکتور A نوع بسته‌بندی با دو سطح (بسته‌بندی معمولی، بسته‌بندی با اتمسفر تغییر یافته)، فاکتور B غلظت قارچکش تیابندازول با سه سطح (صفر، ۱۰۰۰ و ۳۰۰۰ هزار قسمت در میلیون)، فاکتور C درجه حرارت محلول قارچکش با سه سطح (۲۵، ۴۰ و ۴۵ درجه سانتیگراد) و فاکتور D مدت نگهداری میوه در سردخانه با ۶ سطح (صفر، ۳۰، ۶۰، ۹۰، ۱۲۰ و ۱۵۰ روز) بود. میوه پس از برداشت و درجه‌بندی با غلظت‌ها و دماهای متفاوت قارچکش تیابندازول تیمار گردید و پس از خشک شدن در هوای آزاد به دو صورت معمولی و با اتمسفر تغییر یافته، بسته‌بندی و به سردخانه با دمای  $(1 \pm 0)$  درجه سانتیگراد و رطوبت نسبی ۸۵٪ منتقل شد. خواص کمی و کیفی میوه شامل (سفتی بافت، مواد جامد محلول در آب، اسید قابل تیتر، pH، درصد کاهش وزن، درصد مواد جامد محلول در آب به اسید قابل تیتر و درصد پوسیدگی) به فواصل متوالی هر یک ماه انجام شد. نتایج نشان داد محلول ۴۰ درجه سانتیگراد قارچکش تیابندازول به غلظت ۱۰۰۰ قسمت در میلیون و بسته‌بندی با اتمسفر تغییر یافته در مقایسه با شاهد سبب حفظ خواص کیفی میوه طی مدت نگهداری در سردخانه شد.

واژه‌های کلیدی: "به" - گورتن - تیابندازول - تیمار گرما - بسته‌بندی