

بررسی تاثیر طول مدت انبارداری و مواد شیمیایی بر قابلیت بازارپسندی، افت وزن و کیفیت میوه انارهای ملس یزدی و گل تفتی

محمد رضا وظیفه شناس^۱، منصور شاکری^۱ و سیدمحمدرضا میرحسینی^۲

۱- عضو هیئت علمی مرکز تحقیقات کشاورزی و منابع طبیعی استان یزد

۲- کارشناس مرکز تحقیقات کشاورزی و منابع طبیعی استان یزد

انار بومی ایران بوده و در حال حاضر کشور ما بزرگترین تولید کننده و صادر کننده انار دنیاست و زمینه برای گسترش سطح زیر کشت، افزایش عملکرد در واحد سطح و افزایش صادرات آن وجود دارد، به منظور تعیین مناسبترین روش برای کاهش ضایعات و افزایش عمر انبار میوه انار تحقیقی از سال ۱۳۷۸ به مدت ۲ سال در مرکز تحقیقات کشاورزی یزد به مرحله اجرا گذاشته شد. در این بررسی از طرح اسپلیت پلات با سه تکرار و ۲ نوع تیمار استفاده شد. عوامل اصلی شامل ارقام انار ملس یزدی و گل تفتی و عوامل فرعی را محلول کلرید کلسیم، واکس، وایتکس ۱۰، بنومیل ۱/۵ در هزار، اکسی کلرو مس ۱، تکنو ۱/۵ در هزار و شاهد تشکیل می دادند. آزمایش در اطاق حرارت ثابت 10 ± 1 درجه سانتیگراد و رطوبت نسبی 55 ± 5 درصد انجام شد. بازارپسندی از طریق گروه ارزیاب (Panel test) و بر روی کیفیت میوه مقدار TSS/TA مورد ارزیابی قرار گرفت. بر اساس تجزیه و تحلیل آماری انجام شده، اختلاف بین تیمارها از نظر سال، رقم، مواد ضد عفونی و همچنین اثر متقابل سال و رقم، سال و مواد ضد عفونی، رقم و مواد ضد عفونی و بالاخره اثرات متقابل سال و رقم و مواد ضد عفونی روی افت وزن، بازارپسندی و کیفیت میوه در سطح احتمال ۱٪ معنی دار شد. در مجموع انار گل تفتی در مقایسه با رقم ملس یزدی در طول مدت انبارداری افت وزن کمتری داشت. همچنین هرچند رقم ملس یزدی در مراحل اول تا چهارم (۲ ماه اول نگهداری در انبار) از بازارپسندی و کیفیت میوه بیشتری در سطح احتمال ۱٪ نسبت به رقم گل

چهارمین کنگره علوم باغبانی ایران، آبان ماه ۱۳۸۴ / ۴۹۱

برخوردار بود اما از مرحله چهارم به بعد (بیشتر از ۲ ماه) رقم گل تفتی بازارپسندی و کیفیت میوه بیشتری نسبت به رقم ملس خواهد داشت.

اثبات کاربرد اقلان اسید استیک و نیک پالامید در انجیر