

## پوستر

### نقش تیمار گرمایی در تغییرات بیوشیمیایی میوه انار در واکنش به خسارت سرمازدگی در انبار

سید حسین میردهقان (۱) - مجید راهمی

عضو هیات علمی دانشگاه ولی عصر (ع) رفسنجا

استاد بخش علوم باغبانی دانشگاه شیراز

قهوه ای شدن (Browning) مهمترین شاخص سرمازدگی میوه انبار در سردخانه محسوب می شود. در ایجاد قهوه ای شدن، پلی فنل ها و آنزیم پلی فنل اکسیداز نقش اساسی دارند. نشان داده شده است که تیمارهای گرمایی قبل از سردخانه باعث کاهش علائم سرمازدگی شده و میوه کیفیت بهتری خواهد داشت. در این آزمایش که در مهر ۱۳۸۳ در آزمایشگاه فیزیولوژی پس از برداشت دانشکده کشاورزی دانشگاه شیراز آغاز شده است، تغییرات در فنل ها، آنزیم پلی فنل اکسیداز، نسبت اسیدهای چرب غیر اشباع به اشباع، خسارت سرمازدگی و تغییرات کیفی میوه شامل اسید کل، ویتامین ث، مواد جامد محلول، پ هاش و شاخص آنتوسیانین مورد بررسی قرار گرفت. میوه مورد نیاز جهت انجام پژوهش از ایستگاه تحقیقات کشاورزی استان یزد برداشت و بلافاصله تحت محافظت کامل به آزمایشگاه انتقال یافت. میوه های سالم به دو گروه تقسیم شد: گروه اول به مدت ۳ دقیقه تحت تیمار آب گرم ۴۵ درجه سانتی گراد قرار گرفت و گروه دوم که به عنوان شاهد در نظر گرفته شد به مدت ۳ دقیقه با آب ۲۵ درجه سانتی گراد تیمار شده و میوه ها پس از خشک شدن در انبار سرد با دمای ۱/۵ درجه سانتی گراد و رطوبت نسبی ۳+ ۸۵ قرار گرفتند. هر ۱۵ روز تعدادی از میوه ها شامل ۴ تکرار از انبار خارج و صفات ذکر شده در آنها مورد ارزیابی قرار گرفتند. نتایج حاصل از آزمایشات کیفی بیانگر آن بود که تیمار گرمایی تاثیر منفی بر

۴۹۸ / چهارمین کنگره علوم باغبانی ایران، آبان ماه ۱۳۸۴

آنها ندارد. نتایج اندازه گیری‌های بیوشیمیایی در حال انجام است که در هنگام برگزاری اولین کنگره آرایه خواهد گردید.