

بررسی راهکارهای کاهش میزان ضایعات گیلاس پس از برداشت و افزایش عمر قفسه ای آن

حنیفه سید حاجی زاده^۱

۱- دانشجوی کارشناسی ارشد علوم باغبانی، دانشگاه تهران

بیماریهای پس از برداشت مهمترین عامل کاهش کیفیت میوه‌ها و سبزیها هستند. گیلاس با نام علمی *Prunus avium* متعلق به خانواده Rosaceae جز محصولات بسیار فسادپذیر و نافرازگرا است. گیلاس تازه حساس به آلودگی به وسیله قارچهای بیماری زای پس از برداشت بویژه *Monilinia spp* است. عمر قفسه ای گیلاس از طریق کاهش سفتی، قهوه ای شدن ساقه، خشک شدن و بیماریهایی نظیر کپک آبی، کپک خاکستری، پوسیدگی ریزوپوس، پوسیدگی قهوه ای و پوسیدگی آلترناریا کاهش می یابد. بیماریهای پس از برداشت گلاس و ضایعات آن و افزایش عمر قفسه ای آن با استفاده از تیمارهای قبل و پس از برداشت نظیر تیمار با قارچ کش، تیمار با منوترپنوئیدها و متیل جاسموناتها، تیمار با Ca^{++} قابل کنترل است. امروزه استفاده از روش بسته بندی در اتمسفر اصلاح شده یا (MAP Modified Atmosphere Packaging) پتانسیل زیادی در افزایش عمر قفسه ای گیلاس و کاهش ضایعات دارد. این روش بدون استفاده از مواد شیمیایی و تنها از طریق تعدیل مقادیر گازهای O_2 و CO_2 معمولاً توسعه فساد ناشی از *Monilinia spp* و

۵۰۲ / چهارمین کنگره علوم باغبانی ایران، آبان ماه ۱۳۸۴

دیگر آلودگیهای قارچی را کاهش می دهد. در مقاله حاضر به معرفی میوه گیلاس، نوع و علل ضایعات پس از برداشتی آن و راههای جلوگیری از آنها و در نهایت افزایش ماندگاری آن پرداخته شده است. **واژگان کلیدی:** ضایعات پس از برداشت، عمر قفسه ای، بسته بندی در اتمسفر اصلاح شده، کیفیت.