

## تأثیر زمان برداشت و اقلیم روی میزان فلاونوئید نارنجین در میوه گریپ فروت قرمز (*Citrus paradisi* Macf.)

همتی، خدایار<sup>۱</sup>، رضا امیدبگی<sup>۲</sup> و زین‌العابدین بشیری صدر<sup>۳</sup>

۱ دانشجوی دکتری علوم باغبانی دانشگاه تربیت مدرس، ۲ دانشیار دانشگاه تربیت مدرس و ۳ سازمان پژوهش‌های علمی و صنعتی ایران

نارنجین فلاونوئیدی تلخ از گروه فلاونون‌های گلیکوزیدی است که اثرات دارویی آن شامل، کاهش کلسترول خون و درمان سرطان سینه در خانم‌ها به اثبات رسیده است. همچنین در کشاورزی برای افزایش رشد برخی سبزیجات مانند تربچه، کلم چینی و .. استفاده می‌شود. این تحقیق در دو موسسه تحقیقات مرکبات تنکابن (کترا) و جیرفت و سازمان پژوهش‌های علمی و صنعتی ایران در سال ۱۳۸۰ انجام گردیده است. در این تحقیق تأثیر زمان برداشت میوه گریپ فروت قرمز (*Citrus paradisi* Macf.) بر فاکتورهایی مانند وزن میوه، قطر میوه، ضخامت پوست میوه، ماده خشک میوه، میزان عصاره کل و مقدار نارنجین موجود در عصاره کل بررسی گردید. استخراج و اندازه‌گیری مواد در این تحقیق به روش هگزان و با استفاده از دستگاه کروماتوگرافی مایع با کارایی بالا انجام گرفت. بر اساس نتایج این تحقیق وزن، قطر، ضخامت پوست میوه، مقادیر ماده خشک میوه، میزان عصاره کل میوه و همچنین مقدار نارنجین موجود در عصاره کل به شدت تحت تأثیر زمان برداشت میوه بود. به طوری که افزایش قطر میوه متناسب با افزایش وزن میوه بوده و بسیار سریع انجام گرفت. ضخامت پوست میوه ابتدا افزایش و سپس با رشد و نمو میوه کاهش یافت. درصد ماده خشک میوه‌ها در شهرستان تنکابن بیشتر (۳۳/۴۵ درصد) از جیرفت (۴۹/۱۶ درصد) بوده است. میزان نارنجین موجود در عصاره کل به طور معنی‌داری تحت تأثیر زمان برداشت قرار داشت و در هر دو منطقه در اولین مرحله برداشت (۴۵ روز بعد از گلدهی کامل) بیشترین مقدار بود. همچنین بیشترین مقدار نارنجین در تنکابن (۲۳/۵۴ درصد) نسبت به جیرفت (۱۳/۶۴ درصد) به دست آمده است.