

## بررسی زمان مناسب برداشت و روش خشک کردن میوه عناب

آذر پژوه، الهام و علی مختاریان

اعضای هیئت علمی مرکز تحقیقات کشاورزی خراسان

این تحقیق به منظور مناسبترین زمان برداشت، خشک کردن، بسته بندی و نگهداری میوه عناب در شهرستان بیرجند به مدت سه سال، بر اساس آزمایش فاکتوریل دو متغیره با طرح پایه کاملاً تصادفی در سه تکرار انجام می شود فاکتور A زمان برداشت در دو سطح ( $a_1 = 100$  روز پس از تمام گل و  $a_2 = 120$  روز پس از تمام گل)، فاکتور B روش های خشک کردن عناب ( $b_1 =$  خشک کردن روی درخت،  $b_2 =$  خشک کردن در خاکستر،  $b_3 =$  خشک کردن صنعتی) می باشد. بر روی نمونه های آزمایشی پارامترهای کیفی شامل اندازه گیری درصد رطوبت، خاکستر، میزان آلودگی به حشرات و ارزیابی حسی به عمل آمد، که پس از تجزیه و تحلیل آماری زمان مناسب برداشت ۱۲۰ روز پس از تمام گل بوده، در این زمان میوه عناب بیشترین وزن، عرض، طول، مواد جامد محلول و اسیدیته را دارا است و بهترین روش خشک کردن اختصاص به روش خشک کردن در خاکستر می باشد. در این روش میوه از نظر بافت، رنگ، طعم و پذیرش عمومی وضعیت بهتری نسبت به سایر روشها داشته است.