

بررسی اثرات تیمار گرمادرمانی و نوع بسته‌بندی بر کیفیت و عمر انباری میوه به اصفهان

اکبری، حسن^۱ و مجید راحمی^۲

۱ محقق مرکز تحقیقات جهاد کشاورزی اصفهان و ۲ دانشیار بخش باغبانی دانشگاه شیراز

هر ساله ضایعات ناشی از عدم برداشت صحیح و شرایط انبارداری غیر استاندارد و نامناسب این محصول سبب از بین رفتن ۲۰-۳۰ درصد میوه‌های تولیدی می‌شود. با توجه به هزینه نهاده‌ها و نیروی انسانی که به آن اضافه می‌شود اهمیت موضوع زیان‌هایی که متوجه اقتصاد کشاورزی می‌شود را روشن می‌کند. به منظور بررسی اثرات تیمارهای گرما درمانی و نوع بسته‌بندی بر کیفیت و طول دوره انبارداری میوه به آزمایشی به صورت فاکتوریل در پایه طرح کاملاً تصادفی با ۴ تکرار اجرا گردید.

در این آزمایش تیمارهای دمایی (۲۸°C) در ۳ سطح ۰، ۳۶ و ۷۲ ساعت گرمادهی و نوع بسته‌بندی با ۲ سطح کیسه بدون سوراخ و سوراخدار اعمال گردید. سپس میوه‌ها به سردخانه با دمای صفر درجه سانتیگراد رطوبت نسبی ۹۰-۸۵ درصد منتقل شدند و به مدت ۲/۵ و ۵ ماه شدند. مقایسه نتایج به دست آمده با شاهد نشان داد که دمای ۲۸ درجه به مدت ۳۶ ساعت و پلاستیک بدون سوراخ نسبت به شاهد و تیمار ۷۲ ساعت گرمادهی بطور معنی‌داری باعث افزایش سفتی گوشت و کاهش (پوسیدگی و کاهش وزن) پس از ۲/۵ و ۵ ماه انبارداری گردید. همچنین پس از ۵ ماه نگهداری در سردخانه به علاوه یک هفته در دمای ۲۰ درجه باعث افزایش اسیدیته، سفتی گوشت، میزان بتاکاروتن و کاهش درصد پوسیدگی میوه شد. تیمار ۷۲ ساعت گرمادهی نسبت به شاهد باعث افزایش رنگ زرد پوست، اسیدیته، بتاکاروتن، درصد پوسیدگی و درصد کاهش وزن و همچنین کاهش سفتی بافت بطور معنی‌داری پس از ۲/۵ و ۵ ماه انبارداری گردید.