

اثر مراحل رسیدگی در زمان برداشت بر عمر نگهداری میوه خرمالو در انبار

رامین، علی اکبر

دانشیار گروه باغبانی دانشکده کشاورزی دانشگاه صنعتی اصفهان

به منظور بررسی تأثیر مرحله رسیدگی میوه خرمالو (*Diospyros kaki* L.) در زمان برداشت بر عمر نگهداری، میوه خرمالو در چهار مرحله از رسیدگی طی سال‌های ۱۳۷۸ و ۱۳۷۹ برداشت گردید. پس از هر مرحله از برداشت، میوه‌ها در دمای ۲ درجه سانتیگراد و رطوبت نسبی ۹۵ درصد برای مدت ۲۰ هفته در سردخانه نگهداری شدند. سفتی میوه، اسیدهای آلی قابل تیتراسیون، تانن محلول و ویتامین C به طور معنی‌داری، با افزایش مرحله

رسیدگی کاهش یافت. در حالیکه pH و مواد جامد محلول (SSC) میوه افزایش نشان داد. طی مدت نگهداری، pH، مواد جامد محلول، کاهش وزن میوه و درصد میوه‌های فاسد با گذشت زمان، افزایش یافت. در پایان مدت نگهداری در انبار، میزان اسیدیته قابل سنجش، سفتی میوه، میزان ویتامین C و تانن محلول، کاهش نشان داد. بعد از ۲۰ هفته نگهداری، کمترین کاهش وزن در میوه‌های برداشت شده از مرحله اول رسیدگی اندازه‌گیری شده در تمام دوره نگهداری در انبار، بیشترین سفتی میوه، میزان مواد جامد محلول و میزان ویتامین C برای میوه‌های برداشت شده از مرحله اول به دست آمد. ولی به هر حال، در پایان مدت انبار (۲۰ هفته) میزان کل تانن‌های محلول به طور معنی‌داری در میوه‌های برداشت شده از مرحله اول در مقایسه با سایر تیمارها، اندازه‌گیری شد. با توجه به نتایج به دست آمده به نظر می‌رسد در صورتی که میوه خرمالو در اوایل مراحل رسیدگی برداشت شود (SSC حدود ۱۳٪ و سفتی میوه حدود 15 kg cm^2) بهترین شرایط را برای نگهداری طولانی در انبار خواهد داشت که این مرحله از رسیدگی معمولاً با آغاز تغییر رنگ میوه قابل تشخیص می‌باشد.