

## بررسی اثر پتاسیم بر خصوصیات کیفی و انبارداری نارنگی پیچ

شیخ اشکوری، علیرضا، یونس ابراهیمی، بیژن مرادی و سیروس نعمت الهی

مؤسسه تحقیقات مرکبات، رامسر

خاصیت انباری از اهمیت اقتصادی فوق العاده‌ای در صنعت تولید میوه برخوردار است. در مطالعات قدیمی تکیه زیادی روی تأثیر پتاسیم در خاصیت انباری میوه‌ها شده و تحقیقات اخیر نیز نشان می‌دهد که اگر درخت در محدود کمبود پتاسیم قرار داشته باشد افزایش این عنصر موجب افزایش خاصیت انبارداری میوه خواهد شد، از طرف دیگر مزه میوه نیز که تابع اسیدهای آلی و قندهاست می‌تواند تا حد زیادی تحت تأثیر پتاسیم باشد. در مرکبات بین عناصر اصلی غذایی، عنصر پتاسیم دارای اثر بیشتری در افزایش درصد اسیدهای آلی از جمله اسید سیتریک و اسید آسکوربیک در عصاره میوه است. لذا به منظور تعیین مناسب‌ترین میزان پتاسیم مصرفی جهت دستیابی به خصوصیات کیفی مطلوب و افزایش خاصیت انباری میوه نارنگی پیچ طرحی در قالب بلوک‌های کامل تصادفی با پنج سطح کود سولفات پتاسیم (۰، ۷۵۰، ۱۵۰۰، ۲۲۵۰ و ۳۰۰۰ گرم برای هر درخت) با پنج تکرار و تعداد دو درخت برای هر تیمار در هر تکرار جمعاً با ۵۰ درخت به مدت پنج سال در ایستگاه تحقیقات مرکبات کترا به مورد اجرا گذاشته شد و نتایج به دست آمده حاکی از آن است که با افزایش

میزان پتاسیم مقدار اسیدیته کل و ویتامین ث، میزان آب میوه و نسبت املاح جامد محلول در آب میوه به اسیدیته کل دچار کاهش معنی‌داری شده است بطوریکه کمترین (۴۶/۱ میلی‌لیتر) و بیشترین (۵۱/۷ میلی‌لیتر) میزان آب میوه به ترتیب مربوط به تیمار ۲۲۵۰ گرم سولفات پتاسیم و درختان شاهد بوده است. علاوه بر این پتاسیم تأثیر معنی‌داری در مقدار افت محصول در انبار داشته است بطوریکه بیشترین تلفات انباری (۲۰/۶۸۲٪) مربوط به شاهد و کمترین این تلفات (۱۰/۷۵٪) مربوط به تیمار ۲۲۵۰ گرم سولفات پتاسیم بوده است.