

اثر التیام‌دهی قبل از انبار بر پوسیدگی، کیفیت و عمر انباری پرتقال‌های والنسیا تکی و تجمعی پیچیده شده

صفی‌زاده، محمد رضا و مجید راحمی

به ترتیب مربی دانشکده کشاورزی داراب و دانشیار بخش باغبانی دانشکده کشاورزی
دانشگاه شیراز

به منظور بررسی اثرات التیام‌دهی، قارچکش و نوع بسته‌بندی بر پوسیدگی و کیفیت پرتقال
والنسیا (*Citrus sinensis* L. Osbeck)، میوه‌ها با الکل (۷۰٪) گندزدایی گردیده و سپس
چهار زخم بر میوه‌ها ایجاد گردید و هر زخم با امولسیون اسپور قارچ کپک آبی
(*Penicillium italicum*) آلوده گردیدند. بخشی از میوه‌های آلوده برای مدت ۳ روز در
دمای 36°C و رطوبت نسبی ۸۰٪ قرار گرفته و بخش دیگر در محلول قارچکش ایمازالیل (۱۰۰۰ mg l^{-1})
تجمعی در ورقه پلاستیکی پلی اتیلن سبک پیچیده شده و برای مدت سه ماه در انبار سرد
 6°C قرار گرفتند.

پیچیدن تکی و تجمعی میوه با ورقه پلاستیکی و نگهداری در سردخانه خیلی بهتر از سرد
کردن به تنهایی از کاهش وزن میوه جلوگیری نمودند. میوه‌های تجمعی پیچیده شده نسبت به
تکی پیچیده شده کاهش وزن کمتری داشتند. تیمار گرمادرمانی و قارچکش بطور مؤثر
پوسیدگی را کنترل نمودند. تیمار گرمادرمانی سالم و هیچ اثر باقیمانده ندارد، بنابراین به
منظور کنترل پوسیدگی بعد از برداشت پرتقال والنسیا در انبار به جای تیمار شیمیایی
توصیه می‌گردد.