

تأثیر تنک شیمیایی و مکانیکی روی کیفیت و کمیت میوه زردآلو

رهنمون، حمید و جلیل دژم پور

اعضای هیئت علمی مرکز تحقیقات کشاورزی آذربایجان شرقی، ایستگاه تحقیقات

باغبانی سهند

احراز کیفیت مطلوب محصول زردآلوی ایران از لحاظ تازمخوری و یا فرآوری صنعتی با مشکلاتی روبروست. پایین بودن کیفیت میوه سردرختی از عوامل مهم در این راستا بوده و یکی از دلایل عمده این نقصان تراکم میوه روی یک درخت و یا به اصطلاح باردهی بیش از حد می باشد. جهت رفع این مشکل طرح تحقیقاتی با هدف مطالعه همزمان تأثیر مقاطع زمان تنک و غلظتهای متفاوت از ماده شیمیایی کاربایل (سویین ۸۵٪) روی دو رقم پربارده زردآلو

طراحی و اجرا گردید. تیمار ارقام قربان مراغه و یک رقم محلی (تحت شماره) با این ماده طی مراحل مختلف رسیدن میوه مشخص نمود که تأثیر آن در همه موارد یکسان نیست. ارقام تحت مطالعه در تیمار PPM ۱۵۰۰ در مرحله ۱۵ روز پس از تمام گل (طول میوه ۸-۱۲ میلی متر بیشترین عکس العمل را از خود نشان دادند و با ریزش بخشی از میوه‌های تشکیل یافته، اختلاف اندازه میوه‌ها نسبت به شاهد معنی دار شد (در سطح ۵٪). رنگ‌پذیری روپوست میوه‌ها حداقل یک کلاس نسبت به شاهد بهتر شد ولی اختلاف درصد قند میوه‌ها معنی دار نگردید. در جوار تیمار شیمیایی، تیمار تنک مکانیکی (دستی) نیز انجام پذیرفت که نتایج نشانگر وجود تشابه کمی و کیفی تیمار شیمیایی و مکانیکی روی صفات اندازه و رنگ‌پذیری میوه می‌باشد.