

اثر P, K و Mg بر مرغوبیت کشمش تهیه شده از انگور رقم بیدانه

سفید (*V. vinifera Sultana*)

امیری، محمداسماعیل

گروه باغبانی دانشگاه زنجان

یکی از فرآورده‌های مهم انگور در ایران کشمش است. این محصول از ارقام مهم خشکبار صادراتی و منبع تأمین ارز محسوب می‌شود. بنابراین افزایش کمیت و کیفیت آن نقش مهم در اقتصاد ملی ایران دارد. مرغوبیت و بازارپسندی آن بستگی به عواملی از قبیل رنگ و برآبی کشمش (مقدار پروئین Pruien و مواد مومی روی پوست میوه)، درجه بریکس (Brix) و مجموعه مواد جامد محلول، اسیدیته (PH)، نرمی بافت گوشت و رطوبت آن دارد. به منظور بررسی اثر P, Mg و K بر روی کمیت و کیفیت کشمش تهیه شده از رقم انگور (*Vitis vinifera cv. Sultana*) بیدانه سفید، یک آزمایش با نه تیمار آزمایشی در سه تکرار بصورت فاکتوریل در قالب طرح بلوکهای کامل تصادفی CRDB در منطقه ابهر و خرمدره استان زنجان در سال ۸۰-۱۳۷۸ به اجرا درآمد. در این پروژه برای هر یک از عناصر (P, K, Mg) به مقادیر ۰، ۲۰۰، ۴۰۰ گرم برای هر بوته ۲۰ ساله بصورت اضافه کردن به خاک زیر قطره چکانهای آبیاری، مصرف گردیدند.

این آزمایش با همین مشخصات برای دو سال تکرار و نتایج حاصله نشان می‌دهد که عملکرد محصول کشمش و کیفیت آن بطور معنی‌دار ($p = 5\%$) تحت تأثیر عناصر غذایی بخصوص K قرار داد. در تیماریها، K در سطح ۴۰۰ گرم و بقیه عناصر در سطح متوسط مصرف شده، باعث زودرسی (به مدت ۴ تا ۵ روز) و افزایش مقدار TSS و حداکثر عملکرد را داشته است. کشمش تهیه شده از این تیمار کمترین میزان کشمش نارس (۵٪) و ریز را در برداشته. در

تیماری که هر دو عنصر K,P در سطح ۴۰۰ گرم K در سطح ۲۰۰ گرم Mg در هر بوته مصرف گردید، کثمتش‌های تهیه شده از رنگ شفافتر و بافت نرمتری برخوردار می‌باشد بطوریکه مقدار پروئین و موم موجود بر روی پوست حبه‌های میوه انگور تازه برداشت شده بطور قابل ملاحظه‌ای بیشتر از بقیه دیگر وجود داشت.