

## نقش میزان مواد جامد محلول آب میوه انگور در بهبود خواص و راندمان کشمش

نجاتیان، محمدعلی

استادیار پژوهش مرکز تحقیقات کشاورزی و منابع طبیعی استان قزوین

عوامل بسیاری در تعیین خواص کمی و کیفی کشمش دخالت دارند. مقدار مواد جامد محلول آب میوه که خود تابعی از شرایط رشد و نمو میوه و به ویژه درجه رسیدن و بلوغ میوه (زمان برداشت خوشه‌ها) می‌باشد، نقش به‌سزایی در تعیین کیفیت، عملکرد و راندمان تولید کشمش ایفا می‌کند. لذا پژوهش حاضر با هدف بررسی اثرات میزان مواد جامد محلول آب میوه انگور بر روند تغییرات خواص و راندمان تولید کشمش و تعیین حداقل درصد مواد جامد محلول قابل قبول برای تولید کشمش مرغوب و با راندمان بالا در یکی از موستانهای شهر تاکستان روی رقم بیدانه سفید طی دو سال زراعی ۷۷ تا ۷۹ انجام گرفت. به منظور به دست آوردن میوه‌های حتی المقدور یکسان ولی از نظر مقدار مواد جامد محلول متفاوت، از اول شهریور ماه با فواصل ده روز در قالب یک طرح بلوک کامل تصادفی با چهار تکرار، میوه برداشت شد. هر واحد آزمایشی شامل چهار بوته بود که در هر برداشت، نمونه‌های (۱۲-۱۰ کیلوگرم) از دو بوته وسطی چیده شد. پس از اندازه‌گیری درصد مواد جامد محلول آب میوه و متوسط وزن و حجم حبه، نسبت به تهیه کشمش و اندازه‌گیری رنگ، بازارپسندی، وزن دانه و میزان کشمش استحصالی اقدام شد. نمونه‌ها بر اساس میزان مواد جامد محلول به ده گروه (تیمار) طوری تقسیم‌بندی شدند که هر تیمار شامل چهار نمونه (تکرار) با درصد مواد جامد محلول تقریباً یکسان گردید. سپس تجزیه واریانس و مقایسه میانگین انجام گرفت. نتایج نشان داد که افزایش درصد مواد جامد محلول با افزایش کاملاً معنی‌دار کیفیت، رنگ، وزن ۵۰ دانه و راندمان تولید کشمش از انگور همراه است و برای تهیه کشمش مرغوب با راندمان بالا، حداقل میزان مواد جامد محلول آب میوه قابل توصیه ۲۱٪ می‌باشد.