

تغییرات ویژگی‌های کیفی توده‌های سیر استان همدان در شرایط

گوناگون نگهداری

بیات، فریبا

عضو هیئت علمی بخش تحقیقات فنی و مهندسی مرکز تحقیقات کشاورزی همدان

در این تحقیق اثر شرایط گوناگون نگهداری در انبار انبارهای سرد، نیمه فنی و سنتی در طول مدت شش ماه بر روی ویژگی‌های کیفی توده‌های سیر سفید و صورتی همدان بررسی شد. به این منظور در طول مدت نگهداری هر ماه یک بار عوامل کیفی افت وزنی، رطوبت، فساد، سفتی بافت و اسید پیروویک کل اندازه‌گیری گردید.

بین افت وزنی و درصد فساد توده‌های سیر در طول مدت نگهداری در شرایط گوناگون اختلاف معنی‌دار مشاهده شد ($P < 0.01$). افت وزنی و درصد فساد توده‌های سیر در انبار نیمه فنی بیشتر از انبار سرد و کمتر از انبار سنتی شد و مقدار آنها در توده سیر صورتی بیش از توده سیر سفید بود. توده سیر سفید و صورتی در انبار سرد به ترتیب با ۱۳/۸۹ و ۱۶/۷۳ درصد افت وزنی و ۱۲/۱۲ و ۴۵/۹۷ درصد فساد کمترین و در انبار سنتی به ترتیب با

۲۵/۸۷ و ۴۷/۲۲ درصد افت وزنی و ۵۶/۳۱ و ۱۰۰ درصد فساد بیشترین مقدار را به خود اختصاص داده‌اند.

بین مقدار اسید پیروویک توده‌های سیر به عنوان شاخص ترکیب طعمی، در طول مدت نگهداری اختلاف معنی‌دار وجود داشت ($P < 0.01$) و مقدار آن در توده‌های سیر تا ۱۵۰ روز پس از نگهداری به علت تجزیه ترکیب طعمی سیر به صورت معنی‌دار افزایش نشان داد. مقدار اسید پیروویک در توده سیر صورتی بیش از توده سیر سفید و در انبار نیمه فنی بیش از دیگر شرایط نگهداری شد. سفتی بافت توده سیر سفید در طول مدت شش ماه در هر یک از شرایط نگهداری کاهش یافت ولی مقدار آن در توده سیر صورتی در انبارهای نیمه فنی و سنتی تا ۱۲۰ روز پس از نگهداری کاهش و پس از آن به علت الاستیکی شدن بافت در ماه‌های پنجم و ششم نگهداری افزایش نشان داد.