



اولین کنفرانس تمقیقات بنیادین در علوم کشاورزی و زیست محیطی

خرداد ۱۳۹۸ - دانشگاه شهید بهشتی

ISC ۹۷۱۸۱-۱۲۶۰۳

تأثیر پس از برداشت اسانس زنیان، کیتوسان، کلرید کلسیم و متیل جاسمونات بر پارامترهای

کمی، کیفی و انبارمانی انار رقم "ملس دانه قرمز شهرضا"

سارا غفوری^{۱*}، عبدالرحمان محمدخانی^۲

۱- دانشجوی سابق کارشناسی ارشد دانشگاه آزاد اسلامی واحد اصفهان

۲- استادیار گروه علوم باغبانی دانشگاه شهرکرد

خلاصه

انار محصول بومی و استراتژیک کشاورزی ایران است. کشور ما، ایران بزرگ‌ترین کشور تولیدکننده انار در جهان است، ولی متأسفانه هر ساله بخش قابل توجهی از محصول انار تولید شده در مراحل برداشت، پس از برداشت و دوره انبارداری از بین می‌رود و علی‌رغم مصرف زمان و هزینه، از چرخه مصرف خارج می‌شوند. بنابراین با توجه به اهمیت پژوهش در این زمینه، در تحقیقی اثر تیمارهای اسانس زنیان (۵۰۰ و ۱۰۰۰ میلی‌گرم در لیتر)، کیتوسان (نیم و یک درصد)، کلرید کلسیم (۵ و ۱۰ درصد)، متیل جاسمونات (۱۲ و ۲۴ میکرولیتر در لیتر) بر حفظ کیفیت و بازارپسندی انار رقم "ملس دانه قرمز شهرضا" بررسی شد. آزمایش به صورت اسپیلیت پلات در زمان در قالب طرح کاملاً تصادفی با سه تکرار اجرا گردید. میوه‌ها به مدت ۳ ماه در انباری با دمای ۵ درجه سانتیگراد و رطوبت نسبی ۸۵ درصد انبار شدند و نمونه برداری به فاصله زمانی ۴۵ روز انجام شد. به طور کلی از نظر حفظ ویژگی‌های کیفی و بازارپسندی، تیمار کیتوسان یک درصد، اسانس زنیان ۱۰۰۰ میلی‌گرم در لیتر مؤثرتر از بقیه تشخیص داده شدند.

کلمات کلیدی: انار، کلرید کلسیم، متیل جاسمونات، کیتوسان، اسانس زنیان، انبارمانی

* Email: sarahgh33@yahoo.com