

بررسی اسانس آویشن شیرازی و پوشش آلونه‌ورا بر ویژگی‌های ارگانولپتیکی سیب گلاب در شرایط سرد

منا قاضی مقدم^۱ - یحیی سلاح ورزی^{۲*} - بهرام عابدی^۲

1- دانشجوی کارشناسی ارشد، گروه علوم باغبانی و مهندسی فضای سبز دانشکده کشاورزی، دانشگاه فردوسی مشهد

ghazimoghadammona@mail.um.ac.ir

2. استادیار، گروه علوم باغبانی و مهندسی فضای سبز دانشکده کشاورزی، دانشگاه فردوسی مشهد

Selahvarzi@um.ac.ir, abedy@um.ac.ir

Mona Ghazimoghdam¹, Yahya Selahvarzi^{2*}, Bahram Abedi²

1- Student Master, Department of Gardening Faculty of Agriculture, Ferdowsi University of Mashhad

ghazimoghadammona@mail.um.ac.ir

2- Assistant professor, Department of Gardening Faculty of Agriculture, Ferdowsi University of Mashhad

Selahvarzi@um.ac.ir, abedy@um.ac.ir

چکیده

در این بررسی، با استفاده از پوشش ژل آلونه‌ورا به همراه اسانس آویشن شیرازی ماندگاری سیب گلاب در مدت 28 روز نگهداری در دمای 1 ± 1 درجه سانتی‌گراد مورد بررسی قرار گرفته‌است. این پوشش‌ها با تهیه ژل آلونه‌ورا در (30 و 60 درصد حجمی - حجمی) و نیز همراه با اسانس آویشن شیرازی با غلظت 120 میکرو لیتر در لیتر تهیه شد. نتایج نشان داد که کاهش وزن میوه‌ها و شاخص رسیدگی آنها به ترتیب 3/8 و 31/1 درصد در مقایسه با شاهد کاهش یافت. در تیمارهای مذکور فرایند رسیدن و پیری به تاخیر انداخته شد و تغییرات رنگ، طعم و ظاهر میوه در اثر تیمار ژل آلونه‌ورا و پوشش ژل آلونه‌ورا و اسانس آویشن شیرازی در مقایسه با شاهد کاهش یافت.

واژه‌های کلیدی: آلونه‌ورا، آویشن، شاخص رسیدگی، کاهش وزن، عمرپس از برداشت.

2. استادیار، گروه علوم باغبانی و مهندسی فضای سبز دانشکده کشاورزی، دانشگاه فردوسی مشهد

مسئول مکاتبات، پست الکترونیکی: Selahvarzi@um.ac.ir

تلفن: 051-38805790

Investigating the essential oils of Shirazi thyme and Aloe Vera coating on the organoleptic characteristics of GOLAB apples in cold conditions

In this study, using *Aloe Vera gel* coating and *Shirazi thyme essential oil*, the shelf life of apple Golab was investigated for 28 days at 1 ± 1 ° C. These coatings were prepared by the preparation of *Aloe Vera gel* (30% and 60% v/v) and also with *essential oil of Shirazi thyme* with a concentration of $120 \mu\text{l}^{-1}$. The results showed that the weight loss of fruits, and their ripening index decreased by 3.8% and 31.1%, compared to the control, respectively. Mentioned treatment, the ripening and Senescence process was delayed and the changes in color, taste and appearance of the fruit were reduced with *Aloe vera gel*, *Aloe vera* coating and *shirazi thyme* essential oil compared to the control.

KEYWORDS: Aloe vera, Thyme, Ripening index, Weight loss, Postharvest life.