

تأثیر زمان برداشت بر سنتز کاروتنوئید و انبارمانی میوه‌های کیوی ژنوتیپ گوشت طلایی (*Actinidia chinensis* 'Hort16A')

سمیه رحیمی^{۱*} و محمود قاسم نژاد^۲

^۱ دانشجوی کارشناسی ارشد و ^۲ دانشیار گروه علوم باغبانی، دانشگاه گیلان، رشت، ایران.

*نویسنده مسئول: somaveh2286@yahoo.com

چکیده

درجه بلوغ میوه‌ها در زمان برداشت می‌تواند کیفیت و عمر پس از برداشت میوه‌های کیوی را تحت تأثیر قرار دهد. بنابراین، در این پژوهش، تأثیر زمان‌های مختلف برداشت بر مقدار کاروتنوئید گوشت و انبارمانی میوه کیوی ژنوتیپ گوشت زرد بررسی گردید. برداشت میوه‌ها از ۱۲۰ روز بعد از مرحله تمام گل شروع گردید و تا ۱۶۹ روز بعد از تمام گل با فاصله هر ۷ روز یک‌بار ادامه پیدا کرد. خصوصیات میوه مانند سفتی بافت، درصد مواد جامد محلول کل (SSC %) و کاروتنوئید کل میوه‌ها بلافاصله پس از برداشت و همچنین در پایان سه ماه نگهداری در سردخانه با دمای ۲ درجه سانتی‌گراد اندازه‌گیری شدند. درصد کاهش وزن میوه‌ها طی سه ماه نگهداری در سردخانه با فاصله هر ماه یک‌بار اندازه‌گیری شد. نتایج نشان داد که با پیشرفت نمو میوه‌ها و تأخیر در برداشت آن، میزان درصد مواد جامد محلول کل (SSC%) افزایش پیدا کرد. میوه‌هایی که میزان درصد مواد جامد محلول کل (SSC%) بالاتری در زمان برداشت داشتند، در پایان دوره انبارمانی نیز (SSC%) بالاتری را نشان دادند. تأخیر در برداشت میوه‌ها در ابتدا باعث افزایش سفتی بافت میوه‌ها در زمان برداشت شد، اما در پایان باعث کاهش سفتی آن گردید. اما میزان سفتی بافت میوه در پایان انبارداری وابسته به زمان برداشت نبوده است و به‌طور معنی‌داری کاهش پیدا کرد. میزان کاروتنوئید گوشت میوه کیوی طلایی پس از برداشت و در پایان دوره انبارداری افزایش پیدا کرد. در واقع سنتز کاروتنوئیدها پس از برداشت در میوه‌های کیوی گوشت طلایی نیز ادامه پیدا می‌کند.

کلمات کلیدی: کیوی گوشت زرد، بلوغ فیزیولوژیکی، عمر انبارمانی، کاهش وزن.