

بررسی استفاده از آسکوربیک اسید و آویشن شیرازی بر تغییرات فیزیکی شیمیایی میوه به

بهمن پناهی^{۱*}، نجمه سلیمانی^۲

^۱ بخش تحقیقات علوم زراعی و باغی، مرکز تحقیقات و آموزش کشاورزی و منابع طبیعی استان کرمان، کرمان.

^۲ بخش تحقیقات فنی و مهندسی کشاورزی، مرکز تحقیقات و آموزش کشاورزی و منابع طبیعی استان کرمان،

کرمان.

*نویسنده مسئول: bahman_2@yahoo.com

چکیده

در این پژوهش اثر سطوح مختلف آسکوربیک اسید و آویشن شیرازی بر روی تغییرات فیزیکی شیمیایی میوه به رقم اصفهان مورد بررسی قرار گرفت. آزمایش به صورت فاکتوریل بر پایه طرح کاملاً تصادفی در سه تکرار و هر تکرار با ۵ میوه انجام گرفت. میوه‌ها در مرحله بلوغ برداشت و با غلظت-های مختلف آسکوربیک اسید (صفر، ۱، ۲/۵ و ۵ پی‌پی‌ام) و آویشن شیرازی (صفر، ۲۵، ۵۰ و ۱۰۰ درصد حجمی) محلول‌پاشی شدند. میوه‌ها پس از خشک شدن در هوای آزاد و پوشیده شدن با کاغذ بسته‌بندی در کارتن‌های مقوایی قرار داده شده و در دمای ۰ تا ۵ درجه سانتی‌گراد و با رطوبت نسبی ۸۰ تا ۸۵ درصد به مدت یک‌ماه نگهداری گردیدند. پس از پایان انبارداری درصد کاهش وزن میوه، درصد پوسیدگی میوه، میزان اسیدیته و میزان مواد جامد محلول مورد سنجش قرار گرفت. نتایج نشان داد کاربرد آسکوربیک اسید در مقایسه با آویشن شیرازی ضمن این که سبب بهبود کیفیت شیمیایی میوه در کلیه شاخص‌های مورد اندازه‌گیری شد، اثر نامطلوبی بر ویژگی‌های ظاهری و بازاریابی میوه نداشت. با افزایش غلظت آسکوربیک اسید در سطح ۵ پی‌پی‌ام، خصوصیات نظیر میزان سفتی، طعم و مزه، رنگ مطلوب و درصد مواد جامد محلول افزایش یافت.

کلمات کلیدی: تغییرات میوه، خصوصیات میوه، کیفیت میوه، گیاه دارویی، انبارمانی.