

## برهمکنش سه رقم نارنگی کلمانتین (کادوکس، نولز و ماریسول) روی برخی از پایه‌های مرکبات

فرهاد رفعت<sup>۱\*</sup>، بهمن داداش‌زاده<sup>۲</sup>، بهروز گل‌عین<sup>۳</sup>، معصومه کیااشکوریان<sup>۴</sup>

<sup>۱</sup> هیئت علمی، <sup>۲</sup> پژوهشگر، <sup>۳</sup> دانشیار پژوهشکده مرکبات و میوه‌های نیمه گرمسیری

<sup>۴</sup> نویسنده مسئول: [farhadrafat3@gmail.com](mailto:farhadrafat3@gmail.com)

### چکیده

نارنگی کلمانتین به دلیل مقاومت به سرما، زودرسی، عطر و طعم و مزه در شمال ایران از جایگاه قابل توجهی برخوردار است. مطالعه‌ای به منظور تعیین زمان مناسب برداشت و همچنین بررسی خصوصیات کمی و کیفی میوه در زمان برداشت در طی انبارداری و عمر انباری ارقام جدید نارنگی کلمانتین شامل نولز (Nules) و ماریسول (Marisol) و نارنگی کلمانتین رایج در منطقه (شاهد) روی پایه‌های نارنج، پونسیروس، سیتروملو و سیترنج با سه تکرار و طی دو سال انجام شد. بلافاصله بعد از برداشت میوه‌ها صفاتی چون وزن، TSS، TA، TSS/TA، رنگ سطح پوست میوه، EC، pH، درصد آب میوه، میزان ویتامین ث اندازه‌گیری شد. نتایج نشان داد که اثر متقابل سال در پایه از نظر عرض میوه، وزن میوه و درصد مواد جامد محلول در سطح احتمال یک درصد معنی‌دار شد. اثر ساده رقم بر روی وزن میوه، تعداد بذر و در صد مواد جامد محلول در سطح احتمال یک درصد معنی‌دار شد. اثرات سال در رقم در عرض میوه ضخامت پوست و تعداد بذر، TSS و TA در سطح احتمال یک درصد معنی‌دار شد. اثر متقابل پایه در رقم بر وزن میوه ضخامت پوست تعداد بذر، TSS، TA و % معنی‌دار شد. اثرات متقابل سال در پایه در رقم بر وزن میوه و %TA معنی‌دار شد. رقم ماریسول رنگ‌گیری بیشتر و سریع‌تری نسبت به دو رقم دیگر داشت. همچنین میزان ویتامین ث کاهش معنی‌داری را برای هر سه رقم روی هر دو پایه نسبت به زمان قبل از ورود به سردخانه داشت. با توجه به نتایج بدست آمده از نظر زودرسی به ترتیب میوه‌های رقم ماریسول، نولز و شاهد بر اساس شاخص‌ها و استانداردهای رسیدگی TSS، TA، رنگ پوست میوه و TSS/TA از اواخر مهر تا اوایل آبان قابلیت برداشت و عرضه به بازار مصرف را دارند.

**کلمات کلیدی:** مرکبات، نولز، ماریسول، کلمانتین