

ارزیابی خصوصیات فیزیکوشیمیایی و حسی برخی از آلبالوهای بومی ایران

ناصر بوذری^{۱*}، سپیده شیرانی راد^۲ و نرگس راد محتشم^۳

^۱ دانشیار موسسه تحقیقات علوم باغبانی، پژوهشکده میوه‌های معتدله و سردسیری، سازمان تحقیقات، آموزش و ترویج کشاورزی، کرج

^۲ دانشجوی کارشناسی ارشد علوم باغبانی دانشگاه صنعتی اصفهان، اصفهان

^۳ دانشجوی سابق کارشناسی ارشد علوم باغبانی دانشگاه آزاد اسلامی واحد گرمسار، کرج

نویسنده مسئول: bouzari1111@yahoo.com

چکیده

ایران دارای تنوع نسبتاً بالایی از درختان آلبالو است. در راستای برنامه‌های به نژادی آلبالو، این پژوهش با هدف شناخت بهتر ویژگی‌های پومولوژی ژنوتیپ‌های آلبالوی ایران انجام شد. در حال حاضر تعداد قابل توجهی از این ژنوتیپ‌ها به‌منظور معرفی ارقام و پایه‌های جدید در ایستگاه تحقیقات باغبانی مشکین‌دشت پژوهشکده سردسیری و معتدله موسسه علوم باغبانی جمع‌آوری شده است. بدین منظور ۳۲ صفت (کیفی، کمی و بیوشیمیایی) مربوط این ژنوتیپ‌ها طی مورد ارزیابی قرار گرفت. نتایج تجزیه واریانس نشان داد ژنوتیپ‌های مورد بررسی از نظر کلیه صفات با یکدیگر تفاوت معنی‌داری را نشان داد و بین ژنوتیپ‌ها از نظر این خصوصیات تفاوت وجود داشت. مقایسه دو کلاستر صفات کمی و صفات کیفی نشان داد، که صفات کیفی بیشتر از صفات کمی قادر به گروه‌بندی ژنوتیپ‌های مختلف بودند و دارای تنوع بیشتری هستند، به‌طوری‌که بر اساس صفات کیفی ژنوتیپ‌ها در ۲۰ خوشه طبقه‌بندی شده‌اند. ژنوتیپ‌های "۵۲۲۲" و "۵۲۲۳" دارای بیشترین وزن میوه و طول میوه بودند و ژنوتیپ "۵۱۸۵" از نظر پذیرش کلی میوه، رنگ میوه، طعم و کیفیت ظاهری میوه دارای برتری نسبت به سایرین بود. بیش از ۸۸/۹٪ ژنوتیپ‌های مورد بررسی از نظر رنگ گوشت، قرمز تیره هستند. در نتیجه می‌توان در مصرف تازه‌خوری و صنعت از این ژنوتیپ‌ها استفاده شود.

کلمات کلیدی: آلبالو، تنوع ژنتیکی، مصرف تازه‌خوری، ارقام مناسب، پائل تست، ارقام امیدبخش.