

تأثیر غلظت‌های مختلف چیتوسان بر عمر انبارداری و کیفیت پس از برداشت میوه ذغال اخته

مریم اسمعیلی^{۱*}، اصغر ابراهیم‌زاده^۲، حمید حسن‌پور^۳ و محمد باقر حسن‌پور اقدم^۲

^۱ دانشجوی کارشناسی ارشد علوم باغبانی، دانشکده کشاورزی، دانشگاه مراغه، ایران

^۲ استادیار گروه علوم باغبانی، دانشکده کشاورزی، دانشگاه مراغه، ایران

^۳ استادیار گروه علوم باغبانی، دانشکده کشاورزی، دانشگاه ارومیه، ایران

*نویسنده مسئول: Mrayam.Esmaili95@yahoo.com

چکیده

میوه‌ها از اجزای جدا نشدنی رژیم غذایی در تمامی جوامع هستند و منبع غنی از مواد مغذی مانند ویتامین‌ها و آنتی‌اکسیدان‌ها به شمار می‌روند. در فیزیولوژی پس از برداشت نیز استفاده از چیتوسان به‌عنوان پوشش خوراکی و محافظت‌کننده بیولوژیکی در انواع میوه‌ها استفاده می‌شود و به دلیل خاصیت قارچ‌کشی، کاهش‌دهنده سرعت تنفس، افزایش دهنده‌ی انبارمانی، محافظت‌کننده‌ی سفتی و کنترل‌کننده‌ی رشد میکروبی در سال‌های اخیر رواج بیشتری پیدا کرده است. در آزمایش صورت گرفته تیمار پوششی چیتوسان با غلظت‌های صفر (شاهد)، ۰/۵، ۱ و ۱/۵ درصد بر روی میوه‌های ذغال اخته اعمال شدند و سپس میوه‌های تیمار شده در دمای ۵ درجه‌ی سانتی‌گراد انبارداری گردیده و هر ۷ روز پارامترهای مختلف اندازه‌گیری شدند. نتایج حاصله نشان داد که بیشترین میزان مواد جامد محلول در نمونه‌های شاهد و روز ۲۱، بیشترین میزان اسیدیته قابل تیتراسیون در نمونه‌های روز ۷ و غلظت ۱/۵ درصد، بیشترین میزان pH در غلظت ۰/۵ درصد و روز ۲۱ و بیشترین میزان آنتوسیانین و فنل کل در غلظت ۱/۵ درصد و روز ۲۱ مشاهده گردید.

کلمات کلیدی: آنتوسیانین کل، ارزش غذایی، چیتوسان، ذغال اخته، فنل کل.