

مطالعه تعدادی از ویژگی‌های کمی و کیفی میوه ذغال‌اخته (*Cornus mas L.*) تحت دماهای مختلف انبارداری

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 غنی از آنتی‌اکسیدان‌های طبیعی هستند که از بدن در برابر رادیکال‌های آزاد و مضر اکسیژن که منجر به ایجاد سرطان و بیماری‌های قلبی می‌شوند، حفاظت می‌کنند. دما یکی از فاکتورهای محیطی مؤثر در حفظ کیفیت پس از برداشت میوه می‌باشد که خصوصیات ظاهری و ارزش غذایی میوه را تحت تأثیر قرار می‌دهد. دما با تأثیر بر سرعت تنفس محصول و تسریع فرآیندهای اکسایشی و کاهش میوه و نهایتاً مرگ محصول می‌گردد. میوه ذغال‌اخته فرازگرا می‌باشد و عمر انبارمانی کوتاهی دارد. در این مطالعه پس از انتخاب میوه‌های ذغال‌اخته تیمار پوششی چیتوسان با غلظت ۱٪ بر روی میوه‌ها اعمال گردید و سپس میوه‌ها در دمای اتاق (شاهد)، ۵، ۱۰ و ۱۵ درجه سانتی‌گراد نگهداری شدند. هر هفت روز یک‌بار از زمان شروع آزمایش نمونه‌های تیمار شده از سردخانه خارج شده و اندازه‌گیری شاخص‌های مورد مطالعه صورت گرفت. نتایج حاصله نشان داد که بیشترین میزان مواد جامد محلول کل در نمونه‌های شاهد و روز ۱۴، بیشترین میزان اسیدیته در تمامی دماها در روز صفر، بیشترین میزان pH در دمای ۵ درجه سانتی‌گراد و در روز ۲۱، بیشترین میزان فنل کل در نمونه‌های شاهد و در روز ۲۱ و بیشترین میزان آنتوسیانین کل در نمونه‌های با دمای ۱۰ درجه سانتی‌گراد و در روز ۷ وجود داشت.

کلمات کلیدی: ارزش غذایی، پوشش خوراکی، دما، ذغال‌اخته، عمر انبارمانی.