

چکیده

به منظور تعیین زمان مناسب برداشت و عمر انبارمانی سه رقم کیوی فروت پژوهشی در طول یکسال و طی دو آزمایش انجام گرفت. هر دو آزمایش به صورت فاکتوریل دو عاملی بر پایه طرح کاملاً تصادفی و در سه تکرار انجام شد. آزمایش اول: فاکتور اول، زمان برداشت (A) در ۷ سطح زمان (۷روز یکبار)، فاکتور دوم، سه رقم کیوی (B) شامل هایوارد، توسرخ و طلایی و آزمایش دوم: فاکتور اول زمان نگهداری در سردخانه (A) در ۵ سطح زمان (زمان برداشت، ۳۵، ۴۳، ۵۰ و ۵۶ روز بعد از برداشت)، فاکتور دوم، سه رقم کیوی (B) شامل هایوارد، توسرخ و طلایی انجام شد. صفاتی مانند مواد جامد محلول (TSS)، اسیدیته قابل تیتراسیون (TA)، نسبت TSS / TA، سفتی بافت، ویتامین C، pH، فنل کل و ظرفیت آنتی اکسیدانی میوه‌ها در مرحله قبل از رسیدگی و همچنین در طول انبارداری در دمای ۰/۵ درجه سانتیگراد و رطوبت نسبی ۹۰-۸۵ درصد ارزیابی شد. نتایج نشان داد که با افزایش مدت زمان بر وزن، طول و قطر میوه‌ها افزوده شد. بیشترین وزن، طول و قطر میوه‌ها مربوط به رقم هایوارد و کمترین آن مربوط به رقم رد بود. داده‌های حاصل از نتایج مقایسه میانگین در زمان برداشت و مدت نگهداری در سردخانه بر شاخص رنگ پوست و گوشت میوه نشان داد که تفاوت زیادی بر روی این صفت در زمان برداشت و مدت نگهداری در سردخانه مشاهده نشد. اما اثر ساده رقم بر میزان شاخص a گوشت میوه در مدت نگهداری در سردخانه منفی بود. با افزایش مدت زمان از سفتی بافت میوه کاسته شد بطوریکه در زمان برداشت اول بالاترین و در زمان برداشت آخر پایین‌ترین میزان سفتی را داشت. رقم هایوارد دارای بالاترین میزان سفتی بافت میوه و رقم رد دارای پایین‌ترین میزان سفتی بود. نتایج حاصله نشان داد که با افزایش مدت زمان بر میزان TSS، درجه بریکس، ویتامین C و فنل کل افزوده شد. همچنین بیشترین میزان TSS، درجه بریکس، ویتامین C، ظرفیت آنتی اکسیدانی و درصد ماده خشک مربوط به رقم رد و کمترین آن مربوط به رقم هایوارد بود. بیشترین میزان TA در زمان برداشت ششم و کمترین میزان آن هم در زمان برداشت آخر بود. ارقام رد و هایوارد بالاترین مقدار pH را داشتند. اما نتایج مقایسه میانگین داده‌ها در مدت زمان نگهداری در سردخانه نشان داد که بالاترین سفتی بافت میوه مربوط به زمان برداشت اول بوده و سایر زمان‌های نگهداری در سردخانه در یک سطح بودند. بالاترین میزان سفتی بافت میوه مربوط به رقم هایوارد و کمترین میزان سفتی را رقم رد در طی نگهداری در سردخانه داشت. بیشترین میزان TSS، pH، فنل کل و درصد ماده خشک میوه‌ها هم مربوط به رقم رد و کمترین آن مربوط به رقم هایوارد بوده است. بالاترین درجه بریکس و کمترین TA مربوط به ابتدای دوره انبار بوده است. همچنین نتایج این پژوهش نشان داد که با افزایش مدت نگهداری در سردخانه از میزان ویتامین C کاسته می‌شود.

واژه های کلیدی: انبارداری، سفتی بافت، ظرفیت آنتی اکسیدانی، کیوی.