

عنوان مقاله:

بررسی تاثیر کودهای آلی و شیمیایی بر کیفیت میوه کیوی رقم 'هایوارد' طی نگهداری در سردخانه

محل انتشار:

مجله علوم باغبانی، دوره 37، شماره 2 (سال: 1402)

تعداد صفحات اصل مقاله: 18

نویسندگان:

معصومه کیااشکوریان - پژوهشکده مرکبات و میوه های نیمه گرمسیری، موسسه علوم باغبانی، سازمان تحقیقات، آموزش و ترویج کشاورزی، رامسر، ایران

طاهره رئیسی - پژوهشکده مرکبات و میوه های نیمه گرمسیری، موسسه تحقیقات علوم باغبانی، سازمان تحقیقات، آموزش و ترویج کشاورزی، رامسر، ایران

بیژن مرادی - گروه فیزیولوژی و فناوری پس از برداشت، پژوهشکده مرکبات و میوه های نیمه گرمسیری، موسسه علوم باغبانی، سازمان تحقیقات، آموزش و ترویج

جواد فتاحی مقدم - پژوهشکده مرکبات و میوه های نیمه گرمسیری، موسسه علوم باغبانی، سازمان تحقیقات، آموزش و ترویج کشاورزی، رامسر، ایران

مازیار فقیه نصیری - پژوهشکده مرکبات و میوه های نیمه گرمسیری، موسسه علوم باغبانی، سازمان تحقیقات، آموزش و ترویج کشاورزی، رامسر، ایران

خلاصه مقاله:

تقاضای مصرف کنندگان برای محصولات ارگانیک به علت آگاهی از سلامت و کیفیت غذایی آن ها رو به افزایش است. کودهای آلی سلامت خاک و تعادل اکولوژیکی منطقه را حفظ می کنند. کشاورزی ارگانیک، به عنوان یک سیستم کشاورزی جایگزین برای محافظت از سلامت انسان و محیط زیست می تواند کیفیت و ماندگاری محصول را بهبود بخشد. کیوی فروت یکی از محصولات مهم کشاورزی در شمال ایران است که در مبادلات تجاری و اشتغال مردم منطقه نقش موثری دارد. مطالعه اثر انواع کودهای آلی قابل دسترس در شمال کشور در تغذیه تاکهای کیویفروت به علت گران شدن کودهای شیمیایی و شکل گیری بازار مصرف میوه های ارگانیک ضروری است. بنابراین تحقیق حاضر با هدف مقایسه تاثیر کاربرد پنج نوع کود آلی و کود شیمیایی بر کیفیت میوه کیوی رقم 'هایوارد' طی نگهداری در سردخانه انجام شد. این پژوهش در قالب بلوک های کامل تصادفی با شش تیمار (شامل کود شیمیایی، کود گوسفندی، کود گاوی، کود مرغی، ورمیکمپوست و آزولا) و سه تکرار روی تاک های کیویفروت رقم 'هایوارد' طی چهار سال اجرا شد. میوه های هر یک از تیمارها بعد از رسیدن مقدار مواد جامد محلول کل میوه (TSS) به حد مناسب ۵/۶ (تقریباً اواسط آبان) برداشت و در سردخانه با دمای ۵/۰ درجه سانتی گراد و رطوبت نسبی ۹۰ درصد قرار داده شدند. نمونه برداری از میوه ها در زمان برداشت و با فواصل ۳۰ روز پس از انتقال به سردخانه انجام و ویژگی های فیزیکیوشیمیایی شامل رنگ گوشت میوه، مواد جامد محلول، اسیدیت، سفتی بافت میوه و کاهش وزن میوه اندازه گیری شد. هم چنین در پایان سه ماه نگهداری میوه های در سردخانه ارزیابی حسی میوه ها انجام گردید. نتایج نشان داد مقدار مواد جامد محلول کل و اسیدیت کل در میوه های تغذیه شده با کودهای آلی بیشتر از کود شیمیایی بود. بیشترین سفتی گوشت میوه در تغذیه با کود گاوی در سال چهارم با میانگین ۷۴/۸ و کمترین مقدار در تغذیه با کود شیمیایی با ۲/۳ کیلوگرم بر سانتی متر مربع بدست آمد. میزان سفتی میوه ها طی نگهداری در سردخانه روند کاهشی معنی داری را نشان داد. نسبت مواد جامد محلول به اسیدیت طی انبارداری به طور معنی داری افزایش یافت. هم چنین نتایج آنالیز حسی نشان داد میوه های تولید شده با کاربرد ورمی کمپوست از پذیرش کلی بیشتر نسبت به سایر تیمارهای کوددهی برخوردار بودند. به طور کلی استفاده از کودهای آلی گاوی و ورمی کمپوست اثر مطلوبی را بر ویژگی های مهم میوه کیوی چون مقدار سفتی، کاهش وزن، مواد جامد محلول، اسیدیت و کیفیت حسی نشان داد. بنابراین چنین میوه هایی کیفیت انبارداری بهتری را در سردخانه خواهند داشت. در نتیجه به نظر می رسد با کاهش مصرف کودهای شیمیایی در

باغ های کنونی، تولید کیوی به استانداردهای تعریف شده برای میوه ارگانیک بسیار نزدیک خواهد شد.

کلمات کلیدی:

تست پنل، کود دامی، ورمی کمپوست، ویژگی های فیزیکوشیمیایی

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1807594>

