

## تاثیر رقم و زمان برداشت عناب تازه و تیمار با کلرید کلسیم بر خواص کیفی و عمر نگهداری آن

دکتر شادی بصیری، استادیار بخش تحقیقات صنایع غذایی مرکز تحقیقات، آموزش و منابع طبیعی خراسان رضوی طی پژوهشی "تاثیر رقم و زمان برداشت عناب تازه و تیمار با کلرید کلسیم بر خواص کیفی و عمر نگهداری آن" را بررسی کرد.

عناب از محصولات عمده استان خراسان جنوبی با داشتن ارزش غذایی و دارویی بالا، مصرف تازه‌خوری کمی دارد. در این پروژه اثرات ۳ رقم عناب (تجاری، رقم ماژان و رقم سیوجان)، که تحت تاثیر محلول-پاشی درختان با کلرید کلسیم (صفر و ۲ درصد) قرار گرفته و در مراحل مختلف رسیدگی میوه (نیم‌رس و رسیده) برداشت و سپس در محلول کلریدکلسیم (صفر، ۱ و ۲ درصد) به مدت ۵ دقیقه غوطه‌ور شدند و پس از نگهداری در دمای ۵ درجه سلسیوس بر عمر مفید نگهداری آنها مورد بررسی قرار گرفت. در این پژوهش ویژگی‌های کیفی، حسی و زمان مطلوب ماندگاری عناب تازه در حین نگهداری سرد، تعیین شد. نتایج نشان داد در اثر محلول‌پاشی با کلرید کلسیم، سفتی بافت میوه بیشتر شد. غوطه‌وری عناب در کلریدکلسیم باعث افزایش ویتامین ث شد. ارقام سیوجان و تجاری در مرحله نیم‌رس، سفتی، ویتامین ث، فنل و شفافیت بیشتر داشتند. پس از ۲۰ روز نگهداری، سفتی و ویتامین ث بیشتر حفظ شد و تا ۳۵ روز، میزان فنل و قرمزی پوسته نیز بهبود یافت. از نظر خواص حسی، رقم سیوجان ظاهر، بافت و طعم مطلوب‌تر داشت. به طور کلی عناب تازه در مرحله رسیدگی نیم رس، ویژگی‌های کیفی و حسی مطلوب داشته و قابلیت ماندگاری خوبی در دمای پایین دارد. با گذشت زمان و رسیدگی کامل عناب، سایر ویژگی‌های مطلوب در آن ظاهر می‌شود.