

اثر جاذب‌های اتیلنی برافزایش عمر انباری زردآلو

آقای مهندس جابر سلیمانی، عضو هیات علمی بخش تحقیقات فنی و مهندسی مرکز تحقیقات کشاورزی و منابع طبیعی استان آذربایجان شرقی، با انجام پژوهشی نشان داد که با افزایش دمای نگهداری زردآلو، مدت‌زمان نگهداری کاهش می‌یابد به طوری‌که در دمای ۲۰ درجه سلسیوس حداکثر ۶ روز درحالی‌که در دمای ۱ درجه سلسیوس تا ۱۶ روز قابل نگهداری است.

بر اساس یافته‌های این پژوهش، ارقام صنعتی (خشکباری) نیازی به نگهداری با جاذب‌های اتیلنی ندارند و با توجه به ارزش‌افزوده محصولات خشکباری بهتر است که این ارقام برای تولید خشکبار استفاده شوند. همچنین زرد آلوی ارقام مراغه‌ای ۹۰ و عسگرآباد به دلیل مواد جامد محلول بالا و به‌تبع آن قند زیاد قابلیت ماندگاری زیادی دارند و استفاده از جاذب‌های اتیلنی برای افزایش ماندگاری آن‌ها قابل توجیه نیست. در مورد ارقام تازه خوری مانند: زردآلوی قرمز شاهرود و آبیاتان جاذب‌های اتیلنی انتخاب‌شده در این پروژه تفاوت معنی‌داری با تیمار بدون جاذب (شاهد) ندارد.