



التقليل من فاقد ما بعد الحصاد فى درنات البطاطس باستخدام اشعه جاما وزيت النعناع والباكلوبترازول تحت ظروف التخزين الغير مبرد

[11]

سها محمد الشربيني¹ - محمد امام رجب² - محمد سليمان عبد المولى² - عصام أحمد رجب¹

1- قسم بحوث المنتجات الطبيعية - المركز القومى لبحوث و تكنولوجيا الإشعاع - هيئة الطاقة الذرية - القاهرة - مصر
2- قسم البساتين - كلية الزراعة - جامعة عين شمس - القاهرة - مصر

بالباكلوبترازول 100 جزء فى المليون قد اعطت أقل قيم من الفقد فى الوزن والتزريع والتكرمش ونسبه تلف والفقد الكلى. وقد سجلت درنات البطاطس التى عوملت بزيت النعناع بتركيز 5% أعلى نسبة فى التكرمش عن باقى المعاملات. اظهرت درنات البطاطس التى شععت بأشعة جاما بجرعة 100 جرای ثم عوملت بالباكلوبترازول 100 جزء فى المليون أعلى قيمة للنشا بالمقارنة بباقى المعاملات. توصى الدراسة بمعاملة درنات البطاطس بأشعة جاما بجرعه 100 جرای مع الباكلوبترازول بتركيز 100 جزء فى المليون قبل التخزين على درجه الغرفه العاديه لاطالة فترة صلاحية الدرنات للتسويق والحفاظ على جودتها.

الكلمات الدالة: درنات بطاطس، أشعة جاما، زيت النعناع، الباكلوبترازول، الغير مبرد، التخزين، الفقد فى الوزن

الموجز

تم معاملة درنات البطاطس (صنف سبونتا) بجرعة 100 جرای من أشعة جاما و تركيز 5 % من زيت النعناع و100 جزء فى المليون من الباكلوبترازول خلال موسمی 2014 و 2015 وذلك بغرض تقليل نسبه الخسائر الناتجه من التخزين فى النواتات وتقليل التكاليف الباهظه الناتجه من التخزين فى الثلاجات وقد أظهرت النتائج ان درنات البطاطس التى عرضت لأشعة جاما بجرعة 100 جرای ثم عوملت