



تأثير التعبئة في جو هوائى معدل على صفات الجودة لمحصول الفراولة أثناء التخزين المبرد

[12]

إيتسام حميده عفيفي¹ - محمد إمام رجب² - هانى جمال عبد الجواد² - مصطفى صالح إمام¹

1- قسم بحوث ندائل الخضر - معهد بحوث البساتين - مركز البحوث الزراعية - الجيزة - مصر

2- قسم البساتين - كلية الزراعة - جامعة عين شمس - القاهرة - مصر

والسكريات الكلية وقللت التغير في اللون كما أعطت أفضل مظهر خلال التخزين وفترة العرض، كما أوضحت النتائج أن أنسب تركيز غازات مختبرة هي 7.5% أكسجين + 15% ثاني أكسيد الكربون حيث لم يظهر أى تلف طوال فترة التخزين على درجة صفر°م وفترة العرض على 10°م، كما أدت المعاملة الى المحافظة على القوام والحموضة وفيتامين ج، ووضحت الدراسة ان التخزين في جو هوائى معدل بنسب غازات 7.5% أكسجين+15% ثاني أكسيد الكربون قد أدت الى تحسين القدرة التخزينية مع المحافظة على جودة الثمار كما أعطت مظهر جيد بعد 15 يوم على صفر°م + 2 يوم على درجة 10°م بدون تلف وباستخدام هذه المعاملة يمكن اطالة فترة صلاحية الثمار لمدة 3 يوم على صفر°م + 2 يوم على 10°م.

الكلمات الدالة: الفراولة، الجو الهوائى المعدل، التعبئة، التخزين، فترة الصلاحية

الموجز

أجرى هذا البحث خلال موسمى 2013-2014، 2014-2015 في مزرعة خاصة بمركز طوخ محافظة القليوبية على ثمار الفراولة صنف فستيفال لدراسة تأثير تعبئة ثمار الفراولة (4/3 تلوين) في جو هوائى معدل بالحقن الغازى داخل العبوة (موجب) أو الذى تحدثه الثمار نفسها (سالِب) بالاضافة الى غير المعاملة (المقارنه) أثناء التخزين المبرد على درجة صفر°م، وفترة العرض على 10°م. أوضحت النتائج أن تعبئة الثمار في جو هوائى معدل موجب قد أدت الى تقليل نسبة فقد الوزن والتالف، كما حافظت على قوام الثمرة ومحتواها من فيتامين ج والحموضة