مجلة اتحاد الجامعات العربية
للعلـــوم الزراعيـــة
جامعة عين شمس ، القاهرة
مجلد(24)، عدد (2)، 593-608، 2016

تأثير الكالسيوم والماء الساخن والجو الهوائي المعدل للعبوة علي حساسية ثمار الباباظ لأضرار البرودة و جودة الثمار المخزنة

[41]

حسن محمود قرقار

المعهد العالي للتعاون الزراعي – شبرا الخيمة – القاهرة – مصر

الكلمات الدالة: الباباظ سولو، أعراض البرودة، التخزين المبرد، كلوريد الكالسيوم، الماء الساخن، الجو الهواء في المعدل للعبوة، القدرة التخزينية

الموجـــز

تم جمع ثمار الباباظ صنف سولو في مرحلة اكتمال النمو الأخضر (دليل لوني أخضر مع آثار من اللون الصفر). ثم معاملة الثمار خلال موسمي 2014، 2015 بمعاملات قبل تخزينها اشتملت على النقع في 5 % محلول كلوريد كالسيوم سواء على درجة الغرفة أو الساخن (45°م) في تداخل مع الجو الهوائي المعدل للعبوة وذلك بلف العبوة ببلاستيك سمكه 50 ميكرون، وكذلك معاملة الماء الساخن 45°م مع أو بدون الجو الهوائي المعدل ثم الثمار غير المعاملة سواء مع أو بدون الجو الهوائي المعدل للعبوة .

تم تخزين لجميع المعاملات لمدة أسبوع أو أسبوعين على درجة حرارة 5°م ثم أسبوع على درجة حرارة 18°م (لمحاكاة ظروف عرض الثمار في أسواق الجملة) فيما عدا المعاملة التجارية، والتي تم تخزينها على درجة حرارة 10° م لمدة أسبوعين ثم العرض على 18° م لمدة أسبوع .

وتم تسجيل تأثير المعاملات المختلفة على أعراض أضرار البرودة – الفقد في الوزن – نسبة العفن – صلابة الثمار وكذلك المحتوى الكيماوي للثمار مثل الحموضة – نسبة المواد الصلبة الذائبة وحمض الاسكوربيك والصفات الفسيولوجية مثل تسرب الذائبات – معدل التنفس وكذلك معدل إنتاج الايثيلين .

وقد أوضحت النتائج أن كلوريد الكالسيوم 5 % سواء الساخن أو على درجة حرارة الغرفة مع أو بدون الجو الهوائي المعدل للعبوة او علي 10 درجة مئوية متبوعة بالتخزين علي 18° م كان مؤثر في تقليل أو منع أعراض أضرار البرودة عند تخزين ثمار الباباظ صنف سولو سواء على درجة 5° م متبوعة باسبوع على درجة حرارة 18° م كما تحسنت القدرة التخزينية، وجودة الثمار وتحسنت الصفات الكيماوية مع معاملات ما قبل التخزين مقارنة بالكنترول أو المعاملة التجارية.

تحكيم: أ.د. نظمى عبد الحميد عبد الغنى
أ.د. فيصل فاضل محمد