



همایش ملی گیاهان دارویی

جهاد دانشگاهی واحد مازندران

۱۱ و ۱۲ اسفند ماه ۱۳۸۹

دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی ساری



ارزیابی اثرات مدیریت برداشت و روش های خشک کردن محصول بر فاکتورهای کیفی زرشک بی دانه

پرویز رضوانی مقدم، جبار فلاحی، مهسا اقحوانی شجری، مرضیه نصیری محلاتی

دانشکده کشاورزی دانشگاه فردوسی مشهد.

Prm93@yahoo.com

چکیده

در سرزمین ایران استعدادهای فراوانی در رابطه با تولید محصولات کشاورزی وجود دارد، در این راستا بایستی به محصولاتی مانند گیاه دارویی زرشک بی دانه (*Beberis vulgaris*) که مبدأ آن ایران است توجه بیشتری مبذول گردد. به این منظور آزمایشی به صورت فاکتوریل بر مبنای طرح پایه بلوک های کامل تصادفی با سه تکرار در سال ۱۳۸۹ جهت بررسی اثرات مدیریت برداشت و خشک کردن محصول، بر خصوصیات کیفی زرشک بی دانه، اجرا شد. فاکتورهای این آزمایش عبارت بودند از: ۱- نحوه چیدن محصول (شاخه چینی و حبه چینی) و ۲- نحوه خشک کردن محصول (آفتاب خشک و سایه خشک). نتایج تجزیه واریانس نشان داد که تیمارهای مورد بررسی بر اکثر صفات کیفی مورد مطالعه (pH، بریکس، اسیدیت، شاخص رسیدگی و آنتوسیانین) اثرگذار بود. نتایج حاصل از مقایسه میانگین ها نشان داد که بیشترین مقدار بریکس (۹/۸ درصد)، اسیدیت (۳/۶)، شاخص رسیدگی (۲/۶۹) و آنتوسیانین (۲۴/۵ میلی گرم در صد میلی لیتر عصاره) در تیمار آفتاب خشک به دست آمد. همچنین بیشترین مقدار بریکس (۹/۸ درصد)، اسیدیت (۳/۵)، شاخص رسیدگی (۲/۸) و آنتوسیانین (۲۲/۷ میلی گرم در صد میلی لیتر عصاره) در تیمار حبه چینی مشاهده شد. اثرات متقابل نشان دهنده برتری تیمار حبه چینی + آفتاب خشک بود؛ چرا که در این تیمار بیشترین مقدار مواد جامد محلول (درصد بریکس)، شاخص رسیدگی و مقدار آنتوسیانین به دست آمد. به طور کلی نتایج حاصل از این مطالعه نشان داد که برداشت محصول زرشک بی دانه به روش حبه چینی و خشک کردن محصول در آفتاب باعث بهبود صفات کیفی این محصول می گردد.

واژه‌های کلیدی: آفتاب خشک، سایه خشک، شاخه چینی، حبه چینی

1-استاد گروه زراعت دانشکده کشاورزی دانشگاه فردوسی مشهد.

2-دانشجوی دکتری اکولوژی گیاهان زراعی دانشکده کشاورزی دانشگاه فردوسی مشهد

3-دانشجوی کارشناسی ارشد اکرواکولوژی دانشکده کشاورزی دانشگاه فردوسی مشهد

4-کارشناس ارشد علوم و صنایع غذایی دانشکده کشاورزی دانشگاه فردوسی مشهد