



## همایش ملی گیاهان دارویی

جهاد دانشگاهی واحد مازندران

۱۱ و ۱۲ اسفند ماه ۱۳۸۹

دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی ساری



## مطالعه ارتباط زمان برداشت و شاخص های کیفی میوه زرشک بی دانه

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

دانشکده کشاورزی دانشگاه فردوسی مشهد

Prm93@yahoo.com

### چکیده

با توجه به کاربردهای دارویی و غذایی زرشک بی دانه (*Beberis vulgaris*) و با عنایت به اینکه این گیاه فقط در ایران به عنوان یک محصول باغی پرورش می یابد، ضرورت دارد تا تحقیقات جامعی در خصوص این گیاه انجام گیرد. به این منظور آزمایشی جهت بررسی اثر زمان برداشت بر شاخص های کیفی میوه زرشک بی دانه در سال های ۱۳۸۷ و ۱۳۸۹ در قالب طرح بلوک های کامل تصادفی با سه تکرار در شهرستان قاینات اجرا گردید. تیمارهای آزمایش شامل زمان های مختلف برداشت (۲۰ شهریور، ۱۰ مهر، ۱ آبان و ۲۲ آبان) و فاکتورهای اندازه گیری شده شامل pH، بریکس، اسیدیته، شاخص رسیدگی و آنتوسیانین بود. نتایج حاصل از تجزیه مرکب نشان داد که اثرات سال و زمان برداشت بر تمامی فاکتورهای مورد مطالعه معنی دار بود. با تاخیر در برداشت تمامی شاخص های آزمایشی به جز اسیدیته روندی افزایشی در پیش گرفت. طوری که حداکثر مقدار pH (۳/۳۶)، بریکس (۱۵/۹ درصد)، شاخص رسیدگی (۸/۶۷) و آنتوسیانین (۳۹/۶ میلی گرم در صد میلی لیتر عصاره) در تاریخ برداشت ۲۲ آبان ماه و حداقل مقدار تمامی این صفات در تاریخ برداشت ۲۰ شهریور ماه بدست آمد. نتایج اثرات متقابل بیانگر حصول حداکثر مقدار شاخص رسیدگی (۱۲/۵۴) و مقدار آنتوسیانین (۴۷/۳۳ میلی گرم در صد میلی لیتر عصاره) در سال ۸۷ و در تاریخ برداشت ۲۲ آبان ماه بود. نتایج حاصل از همبستگی نشان داد که بین شاخص رسیدگی و آنتوسیانین ( $r=0.86^{**}$ )، بریکس و آنتوسیانین ( $r=0.85^{**}$ ) و نیز pH و شاخص رسیدگی ( $r=0.91^{**}$ ) همبستگی قوی مثبت و بین اسیدیته و آنتوسیانین ( $r=-0.77^{**}$ ) همبستگی منفی وجود داشت. به طور کلی نتایج آزمایش بیانگر بهبود شاخص های کیفی میوه زرشک با تاخیر در زمان برداشت بود.

واژه های کلیدی: آنتوسیانین، اسیدیته، بریکس، شاخص رسیدگی

1-استاد گروه زراعت دانشکده کشاورزی دانشگاه فردوسی مشهد.

2-دانشجوی کارشناسی ارشد آگرواکولوژی دانشکده کشاورزی دانشگاه فردوسی مشهد

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

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