

اثر محلول پاشی قبل از برداشت اتفن بر خواص کیفی میوه‌های انگور رقم قزل‌اوزوم (*Vitis vinifera* L. var. Ghizil Uzum)

رسول جلیلی مرنندی^{۱*} - حامد دولتی بانه^۲ - محسن اسمعیلی^۳ - رامین حاجی تقی لو^۴ - ربابه ابراهیمی تازه کنندی^۵

تاریخ دریافت: ۹۰/۵/۱۸

تاریخ پذیرش: ۹۰/۱۲/۹

چکیده

کاربرد اتفن روش موثر در افزایش کیفیت میوه‌های انگور معرفی شده است. در این پژوهش اثر کاربرد قبل از برداشت غلظت‌های اتفن در ۴ سطح (صفر، ۱۵۰، ۲۵۰ و ۳۰۰ میلی‌گرم در لیتر) و زمان تیمار اتفن در ۲ سطح (۱۰ الی ۲۰ درصد از تغییر رنگ حبه‌ها و ۵۰ الی ۷۰ درصد از تغییر رنگ حبه-ها) بر شاخص‌های مختلف کیفی در زمان برداشت میوه انگور رقم قزل‌اوزوم مورد ارزیابی قرار گرفت. صفات کیفی مور بررسی شامل مواد جامد محلول، اسیدهای قابل تیتراسیون، ضریب رسیدگی، ترکیبات فنولی کل، سفتی بافت و رنگ میوه بود. غلظت‌های مختلف اتفن بر تمامی خواص کیفی حبه‌ها معنی‌دار بود. اما زمان‌های محلول پاشی اتفن بر اسیدهای قابل تیتراسیون، ضریب رسیدگی، ترکیبات فنولی کل و سفتی میوه تاثیر داشت. نتایج نشان داد که غلظت ۲۵۰ میلی‌گرم در لیتر اتفن و زمان تیمار اتفن در مرحله ۵۰ الی ۷۰ درصد از تغییر رنگ حبه‌ها، بیشترین اثر را بر روی کیفیت حبه‌ها داشت. بر اساس نتایج بدست آمده استفاده از اتفن با غلظت بهینه و در زمان مناسب می‌تواند به عنوان راهبرد مؤثری در تکنولوژی قبل از برداشت انگور از لحاظ رنگ و کیفیت مطلوب حبه‌ها باشد.

واژه‌های کلیدی: اتفن، انگور، ترکیبات فنولی کل، خواص کیفی، رنگ میوه

مقدمه

و سازگار در تولید و نگهداری محصول به جای مواد شیمیایی خطرناک و مضر که اثرات سوء و زیان آوری در انسان و محیط به همراه نداشته باشند، حائز اهمیت می‌باشد (۲). اتفن (۲) - کلرواتیلن فسفونیک اسید) ترکیب آزادکننده اتیلن می‌باشد (۵ و ۶) که از ترکیبات بی‌ضرر برای انسان و محیط زیست به‌شمار می‌آید (۶). اتفن در افزایش رنگ حبه‌های انگور به‌ویژه افزایش ترکیبات فنولی که از آنتی‌اکسیدان‌های موجود در ارقام قرمز می‌باشند، تاثیر زیادی دارد (۱۶، ۲۰ و ۲۲). ترکیبات فنولی موجب تشکیل رنگ‌های قرمز، آبی و ارغوانی در پوست حبه‌های انگور می‌شود و همچنین این ترکیبات حبه‌های انگور را از تنش‌های فتواکسیداتیو محافظت می‌کنند (۹) و (۱۷). اتیلن در تجمع آنتوسیانین‌ها و یا فعال کردن آنزیم‌های مسیر بیوسنتز ترکیبات فنولی نظیر آنزیم فنیل آلانین آمونیا لایاز^۷ نقش دارد. در بیوسنتز ترکیبات فنولی علاوه بر عوامل ژنتیکی و نوع گیاه درضمن عوامل محیطی نیز دخیل می‌باشد (۸). برای مثال برخی از ارقام قرمز انگور نظیر Crimson Seedless از رنگ‌گیری ضعیف برخوردار می‌باشند (۱۰). اتیلن با فعال کردن آنزیم‌های تجزیه‌کننده

انگور از محصولات عمده کشورمان می‌باشد و همچنین از لحاظ اقتصادی نیز حائز اهمیت است (۱). بر اساس آمار سازمان خواربار جهانی (فاو) در سال ۲۰۰۹ میلادی کشور ایران با تولید سالانه ۱۸۷۶۸۵۰ تن انگور در رتبه دهم جهان قرار داشت (۷). تولید محصول با کیفیت بالای بازارپسندی از نظر مصرف‌کننده و بویژه برای صادرات اهمیت بسزایی دارد. استفاده از ترکیبات بی‌ضرر در مرحله قبل از برداشت محصول در حفظ کیفیت می‌تواند موجب افزایش بازارپسندی میوه‌های انگور باشد (۲). امروزه یکی از موارد بسیار مهم در کشاورزی ارگانیک استفاده از مواد معمولاً کم‌ضرر^۸ و ترکیبات بامنشاء طبیعی می‌باشد که تاثیر سوء در سلامتی انسان، محیط زیست و گیاه نداشته باشد. همچنین استفاده از ترکیبات طبیعی

۵ و ۲، ۱، ۴، ۳ - به ترتیب دانشیار، استادیار پژوهشی، استادیار، کارشناس ارشد و دانشجوی سابق کارشناسی ارشد گروه علوم باغبانی، دانشکده کشاورزی، دانشگاه ارومیه

(Email: rasuljalili@yahoo.com

*) نویسنده مسئول :

7 - Phenylalanine ammonia lyase (PAL)

6 - Generally Recognized as Safe (GRAS)

حبه‌ها) بود و خوشه‌های تیمار شده و شاهد (تیمار بدون محلول‌پاشی) پس از رسیدن کامل تجاری برداشت شدند. خوشه‌ها در جبهه‌های پلاستیکی قرار گرفتند و بلافاصله جهت انجام آزمایشات مورد نظر به آزمایشگاه فیزیولوژی پس از برداشت گروه باغبانی دانشگاه ارومیه منتقل گردیده و تحت معرض سردکردن مقدماتی در ۴ درجه سانتی-گراد قرار گرفتند. صفات مورد بررسی بعد از برداشت خوشه‌ها، شامل مواد جامد محلول، اسیدهای قابل تیتراسیون، ضریب رسیدگی، ترکیبات فنولی کل، سفتی بافت میوه و تغییرات رنگ میوه در زمان برداشت بود. مواد جامد محلول (SSC) توسط رفاکتومتر دستی مدل Atago Manual اندازه‌گیری شد. اسیدهای قابل تیتراسیون (اسیدهای آلی) به روش تیتراسیون توسط هیدروکسید سدیم ۰/۱ نرمال تا $\text{pH}=8/2$ انجام داده شد و نتایج بر حسب گرم اسید تارتاریک در ۱۰۰ گرم بیان شد (۱). از نسبت مواد جامد محلول بر اسیدهای قابل تیتراسیون، ضریب رسیدگی حبه‌ها محاسبه گردید. برای تعیین سفتی بافت نمونه‌های انگور از دستگاه تجزیه و سنجش بافت^۱ مدل TA-XTPlus (ساخت کمپانی استیبل میکروسیستم انگلستان) استفاده شد. بدین منظور از یک پروب استوانه‌ای فولادی (P/2) استفاده شد که سرعت جابجایی پروب بر روی یک میلی‌متر بر ثانیه تنظیم شد. آزمون نفوذ با میزان جابجایی ۶ میلی‌متر انجام گرفت. مقادیر نیروی نفوذ با دقت ۰/۱ نیوتن، جابجایی پروب با دقت ۰/۰۰۱ میلی‌متر و زمان نفوذ با دقت ۰/۰۰۱ ثانیه ثبت گردید. از روی نمودارهای نیرو-زمان حداکثر نیروی نفوذ بر حسب نیوتن، محاسبه شد (۲۹). برای اندازه‌گیری رنگ میوه از دوربین دیجیتال Canon مدل Powershot SX110 IS با وضوح تصویر ۹ مگاپیکسل از نمونه‌های میوه تحت نور یکنواخت و مناسب و در زاویه تابش ۴۵ درجه، عکس رنگی گرفته شد. سپس تصاویر به رایانه انتقال یافته و با استفاده از نرم‌افزار 6 Photoshop شاخص‌های هانت (L, a, b) مشخص گردید. L (Lightness) نماد روشنایی رنگ (از $L=0$ برای سیاه تا $L=100$ برای سفید) a (Redness) نماد سبزی تا قرمزی رنگ ($a=-60$ برای سبز و $a=+60$ برای قرمز) و b (Yellowness) نماد آبی تا زرد (از $b=-60$ برای آبی تا $b=+60$ برای زرد) می‌باشد. سپس داده‌های حاصل از نرم‌افزار فتوشاپ مقادیر L, a و b اصلاح گردید (۳۲). اندازه‌گیری میزان ترکیبات فنولی به روش فولین سیوکالتو (Folin-Ciocalteu) انجام شد. برای این منظور ابتدا آب میوه انگور به نسبت ۱۰ درصد با آب مقطر رقیق شد و از کاغذ صافی عبور داده شد و سپس مورد استفاده قرار گرفت. ۱ میلی‌لیتر آب میوه انگور، مقادیر مختلف استاندارد اسید گالیک، ۱ میلی‌لیتر بلانک^۲ (آب مقطر یا دیونیزه) در بشر ۱۰۰ میلی‌لیتری ریخته شد و ۷۰ میلی‌لیتر آب

پکتات کلسیم موجب کاهش سفتی بافت میوه می‌شود (۲۴). کاربرد قبل از برداشت اتفن سبب تسریع رسیدن میوه می‌شود (۱۹). براساس آزمایش‌های انجام شده محلول‌پاشی اتفن در مرحله ۲۰ الی ۳۰ درصد از تغییر رنگ حبه‌ها در انگور بیدانه قرمز موجب افزایش رنگ حبه‌ها، اندازه حبه و آنتوسیانین‌های کل حبه‌ها گردیده است (۵). غلظت‌های بالاتر اتفن کیفیت میوه را از لحاظ ماده خشک، قند و اسید آسکوربیک، کاهش داده و رنگ میوه را افزایش نمی‌دهد. کاربرد اتفن در طی ۶ الی ۹ هفته بعد از گل‌دهی خوشه‌ها، در رقم انگور Henin blanc سبب افزایش مواد جامد محلول گردیده است اما تاثیری در میزان اسیدهای قابل تیتراسیون و pH نداشته است (۲۶). بر اساس نتایج برخی از تحقیقات برای افزایش رنگ و پیش‌رس کردن انگور می‌توان از غلظت‌های ۲۰۰-۲۰۰۰ میلی‌گرم در لیتر اتفن، یک یا دو هفته پس از شروع تغییر رنگ حبه‌ها استفاده کرد. مشاهده شده است که کاربرد اتفن رنگ‌گیری انگورهای Crimson Seedless را بهتر می‌نماید (۱۳)، علیرغم این موضوع در برخی موارد انگورهایی که با این عملیات نیز مدیریت شوند و به ویژه هنگامی که در نواحی یا فصولی با دمای بالاتر از حد بهینه پرورش داده شوند، ممکن است رنگ‌گیری ضعیفی داشته باشند (۱۳ و ۲۵). قزل‌اوزوم یکی از مهمترین انگورهای تازه‌خوری تولید شده در استان آذربایجان-غربی است که به واسطه دیررسی، حبه‌های درشت و سفت با پوست ضخیم و قابلیت بالای نگهداری در سردخانه از اهمیت بالایی برخوردار می‌باشد (۳). با توجه به این که برخی از مناطق کشورمان دارای فصل رشد کوتاه و یا پاییزهای زودرس می‌باشد و همچنین در ارقامی از انگور که به روش خوابیده پرورش داده می‌شوند، کیفیت لازم و توسعه رنگ برای رسیدن کامل انگور فراهم نمی‌شود و عمر انباری آنها نیز کوتاه می‌باشد. هدف از این تحقیق بررسی کاربری غلظت‌های مخفف اتفن در دو زمان متفاوت افزایش رنگ و سایر خواص کیفی رقم انگور قزل‌اوزوم و تاثیر آن در طی برداشت محصول به رنگ حبه‌ها و خواص کیفی محصول بود.

مواد و روش‌ها

خوشه‌های سالم، عاری از بیماری و کاملاً شاداب از ۱۲ بوته (تاک) در زمانی که ۲۰-۱۰ درصد تغییر رنگ در حبه‌ها مشاهده و نیز ۱۲ بوته دیگر در زمانی که ۷۰-۵۰ درصد تغییر رنگ در حبه‌ها صورت گرفت، به طور تصادفی انتخاب شده و خوشه‌ها با غلظت‌های مختلف محلول اتفن که از شرکت مرک آلمان (Darmstadt, Germany) خریداری شده بود، در ساعات خنک صبح محلول‌پاشی شدند. تیمارها شامل غلظت اتفن در ۴ سطح (صفر، ۱۵۰، ۲۵۰ و ۳۰۰ میلی‌گرم در لیتر) و زمان محلول‌پاشی در ۲ سطح (۱۰ الی ۲۰ درصد از تغییر رنگ حبه‌ها و ۵۰ الی ۷۰ درصد از تغییر رنگ

1 - Texture analyzer

2 - Blank

تجزیه و تحلیل قرار گرفت و نیز برای رسم نمودارها از نرم افزار Microsoft Office Excel 2007 استفاده شد. به منظور انجام مقایسه میانگین‌ها از آزمون چند دامنه‌ای دانکن استفاده گردید.

نتایج

براساس نتایج جدول ۱ غلظت‌های مختلف اتفن در میزان مواد جامد محلول (SSC) در سطح احتمال ۱ درصد معنی‌دار بود. بیشترین مواد جامد محلول در خوشه‌های تیمار شده با اتفن مشاهده گردید (شکل ۱). غلظت‌های مختلف اتفن و زمان محلول پاشی در سطح احتمال ۱ درصد بر اسیدهای قابل تیتراسیون معنی‌دار بود (جدول ۱). بیشترین و کمترین اسیدهای قابل تیتراسیون به ترتیب در خوشه‌های شاهد و خوشه‌های محلول پاشی شده با غلظت ۳۰۰ میلی گرم در لیتر اتفن بدست آمد (شکل ۲).

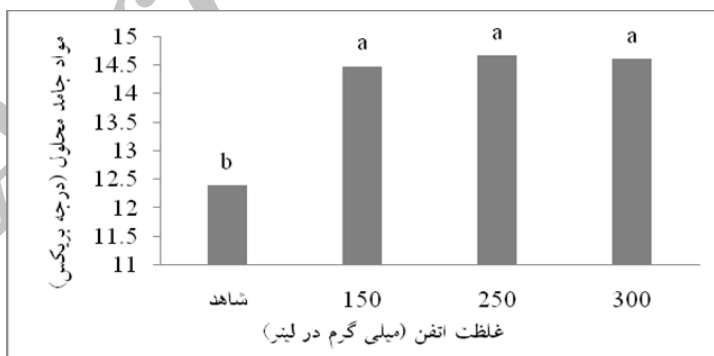
به آن اضافه گردید، به دنبال آن ۵ میلی لیتر واکنش گر فولین سیوکالتو، به مخلوط مورد نظر اضافه گردید و به مدت ۱ تا ۸ دقیقه در دمای اتاق قرار داده شد. سپس ۱۵ میلی لیتر محلول کربنات سدیم به مخلوط آماده شده اضافه گردید و با آب مقطر به حجم ۱۰۰ میلی لیتری رسانده و به مدت ۲ ساعت برای تکمیل رنگ آبی ایجاد شده در دمای اتاق قرار گرفت. ۴ میلی لیتر محلول تهیه شده در کویت^۱ دستگاه اسپکتروفوتومتر با طول موج ۷۶۵ نانومتر ریخته و جذب آن قرائت شد. جذب بلانک از کل قرائت شده‌ها کم و منحنی استاندارد توسط داده‌های استاندارد، تهیه شد. مقادیر ترکیبات بر اساس معادل اسیدگالیک (GAE) و بر حسب میلی گرم در لیتر اندازه گیری شد. منحنی استاندارد با استفاده از اسیدگالیک مرک تهیه گردید (۳۰). آزمایش به صورت فاکتوریل در قالب طرح پایه بلوک‌های کامل تصادفی انجام گرفت. هر تیمار شامل ۳ تکرار بود و ۲۴ واحد آزمایشی و در هر تکرار ۶ خوشه انگور مورد استفاده قرار گرفت. داده‌های حاصل از آزمایش با استفاده از نرم افزار کامپیوتری MSTATC مورد

جدول ۱- نتایج تجزیه واریانس اثر تیمارهای قبل از برداشت اتفن و زمان محلول پاشی و اثر متقابل آنها بر خصوصیات کیفی میوه انگور رقم

قزل اوزوم در زمان برداشت

منابع تغییر	درجه آزادی	SSC ²	TA ³	SSC/TA ⁴	ترکیبات فنولی کل	سفتی بافت
بلوک (تکرار)	۲	۰/۰۵۵ ^{NS}	۰/۰۰۱ ^{NS}	۱/۱۰۲ ^{**}	۵۴/۱۶۷ ^{NS}	۰/۰۲۴ ^{NS}
اتفن	۳	۷/۱۷۰ ^{**}	۰/۰۵۱ ^{**}	۳۶۳/۲۹۲ ^{**}	۲۹۷۵/۳۳۳ ^{**}	۰/۹۷۱ ^{**}
زمان محلول پاشی	۱	۰/۰۶۵ ^{NS}	۰/۰۰۲ ^{**}	۲۲/۲۱۵ ^{**}	۲۹۹۲/۶۶۷ ^{**}	۱/۴۳۶ ^{**}
اتفن × زمان محلول پاشی	۳	۰/۰۰۳ ^{NS}	۰/۰۰۱ ^{NS}	۱/۵۷۵ ^{**}	۱۱۰۸/۶۶۷ ^{**}	۰/۱۶۸ ^{NS}
اشتباه آزمایشی	۱۴	۰/۰۲۰	۰/۰۰۰۱	۰/۲۰۰	۱۹۹/۳۱۰	۰/۱۱۱
ضریب تغییرات (%)		۱/۰۰	۱/۲۲	۱/۳۵	۱۰/۴۲	۷/۵۶

NS و ** به ترتیب نشان دهنده عدم وجود اختلاف معنی‌دار و معنی‌دار در سطح احتمال ۱ درصد می‌باشد.



شکل ۱ - اثر غلظت اتفن بر میزان مواد جامد محلول میوه انگور رقم قزل اوزوم. حروف غیرمشابه نشان‌دهنده تفاوت معنی‌دار در سطح احتمال ۱ درصد در بین میانگین‌ها با آزمون دانکن می‌باشند.

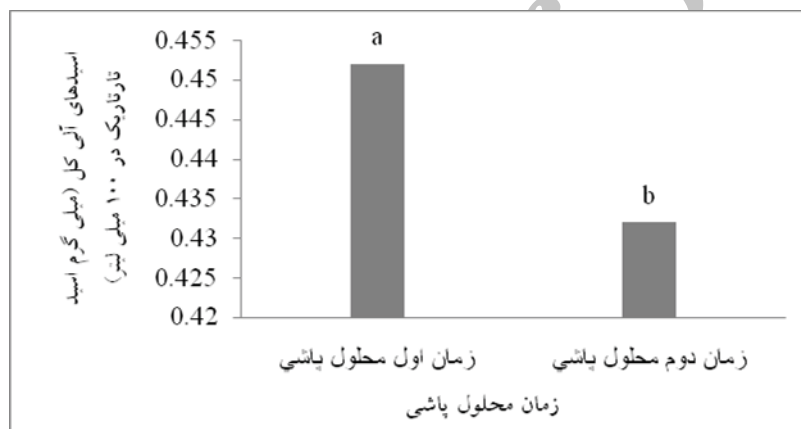
- 1 - Cuvette
- 2 - Soluble Solids Content(SSC)
- 3 - Titratable Acidity (TA)
- 4 - Soluble Solid Content/Titratable Acidity(SSC/TA)

زمان دوم محلول پاشی یعنی در مرحله ۵۰ الی ۷۰ درصد از تغییر رنگ حبه‌ها مشاهده گردید (شکل ۳).

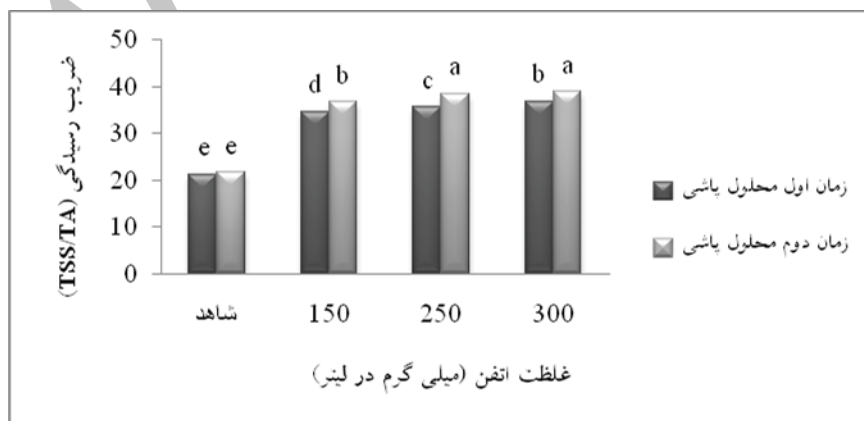
زمان محلول پاشی اتفن نیز بر میزان اسیدهای قابل تیتراسیون معنی‌دار بود (جدول ۱). کمترین میزان اسیدهای قابل تیتراسیون در



شکل ۲ - اثر غلظت اتفن بر محتوای اسیدهای قابل تیتراسیون میوه انگور رقم قزل‌اوزوم. حروف غیرمشابه نشان‌دهنده تفاوت معنی‌دار در سطح احتمال ۱ درصد در بین میانگین‌ها با آزمون دانکن می‌باشند.



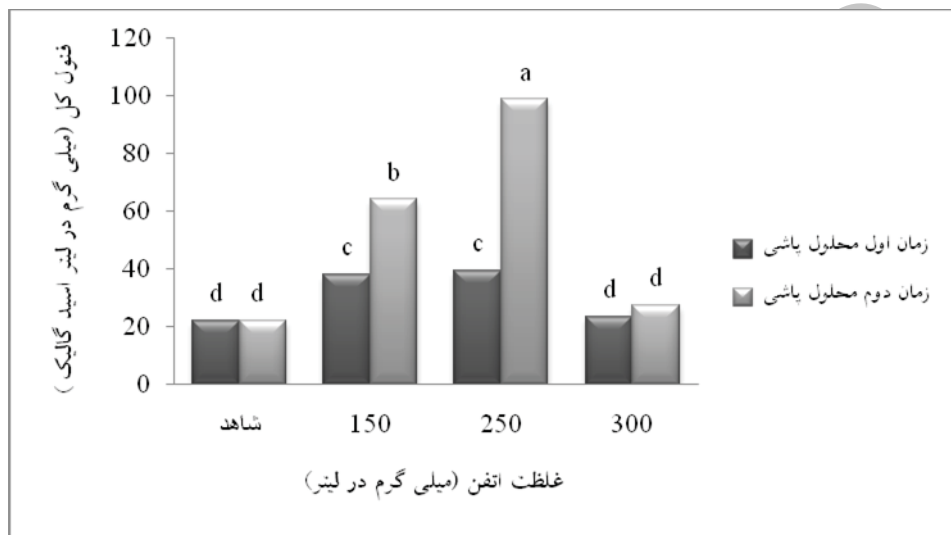
شکل ۳ - اثر زمان محلول پاشی بر محتوای اسیدهای قابل تیتراسیون میوه انگور رقم قزل‌اوزوم. حروف غیرمشابه نشان‌دهنده تفاوت معنی‌دار در سطح احتمال ۱ درصد در بین میانگین‌ها با آزمون دانکن می‌باشند.



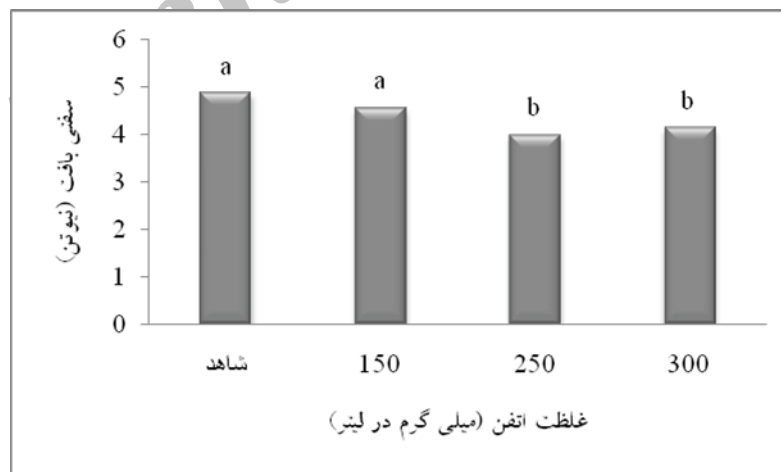
شکل ۴ - اثر متقابل اتفن و زمان محلول پاشی بر میزان ضریب رسیدگی میوه انگور رقم قزل‌اوزوم. حروف غیرمشابه نشان‌دهنده تفاوت معنی‌دار در سطح احتمال ۱ درصد در بین میانگین‌ها با آزمون دانکن می‌باشند.

گردید (شکل ۵).
 غلظت‌های مختلف اتفن و زمان محلول پاشی بر سفتی بافت حبه‌ها اثر معنی‌دار داشت (جدول ۱). اثر غلظت ۲۵۰ و ۳۰۰ میلی‌گرم در لیتر اتفن بر کاهش سفتی بافت حبه‌ها بیشتر از غلظت ۱۵۰ میلی‌گرم در لیتر و حبه‌های شاهد بود (شکل ۶).
 اثر زمان‌های محلول پاشی اتفن نیز بر سفتی بافت حبه‌ها معنی‌دار بود (جدول ۱). کاهش سفتی بافت حبه‌ها در زمان دوم محلول پاشی اتفن بیشتر از زمان اول محلول پاشی بود (شکل ۷).

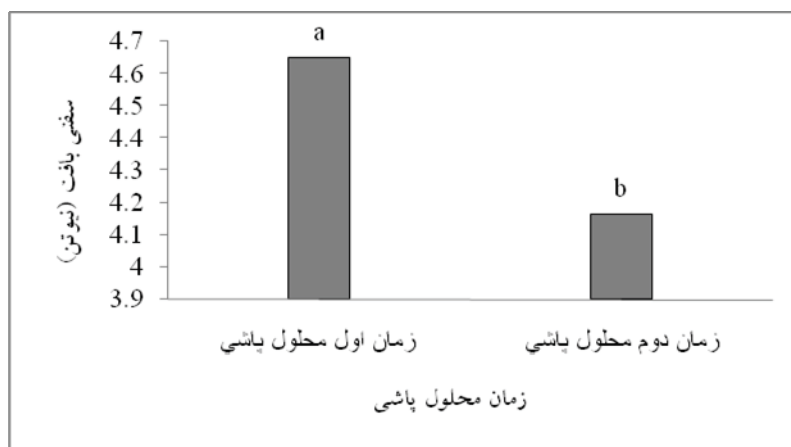
غلظت‌های مختلف اتفن، زمان محلول پاشی و همچنین اثر متقابل غلظت‌های مختلف اتفن و زمان محلول پاشی بر ضریب رسیدگی حبه‌ها معنی‌دار بود (جدول ۱). بیشترین شاخص ضریب رسیدگی در زمان دوم محلول پاشی با غلظت‌های ۲۵۰ و ۳۰۰ میلی‌گرم اتفن بدست آمد (شکل ۴).
 اثر غلظت‌های مختلف اتفن، زمان محلول پاشی و همچنین اثر متقابل غلظت‌های مختلف اتفن و زمان محلول پاشی بر ترکیبات فنولی کل معنی‌دار بود (جدول ۱). بیشترین ترکیبات فنولی کل در زمان دوم محلول پاشی با غلظت ۲۵۰ میلی‌گرم در لیتر اتفن مشاهده



شکل ۵ - اثر متقابل اتفن و زمان محلول پاشی بر محتوای فنول کل میوه انگور رقم قزل‌اوزوم. حروف غیرمشابه نشان‌دهنده تفاوت معنی‌دار در سطح احتمال ۵ درصد در بین میانگین‌ها با آزمون دانکن می‌باشند.



شکل ۶ - اثر غلظت اتفن سفتی بافت میوه انگور رقم قزل‌اوزوم. حروف غیرمشابه نشان‌دهنده تفاوت معنی‌دار در سطح احتمال ۱ درصد در بین میانگین‌ها با آزمون دانکن می‌باشند.



شکل ۷ - اثر زمان محلول پاشی بر سفتی بافت میوه انگور رقم قزل اوزوم. حروف غیرمشابه نشان دهنده تفاوت معنی دار در سطح احتمال ۱ درصد در بین میانگین‌ها با آزمون دانکن می‌باشند.

بود. کمترین مقدار این نسبت مربوط به نمونه‌های شاهد و بیشترین مقدار در غلظت ۲۵۰ و ۳۰۰ میلی‌گرم در لیتر اتفن بدست آمد (شکل ۹).

بحث

در مورد اثر اتفن و زمان محلول پاشی بر روی خواص کیفی میوه انگور گزارشات متناقضی وجود دارد. بر اساس گزارش لومبارد و همکاران (۲۰) در ارقام انگور Flame Seedless و Bonheur اثر زمان دوم محلول پاشی اتفن (۶۰ الی ۸۰ درصد از تغییر رنگ حبه‌ها)، بیشتر از زمان اول محلول پاشی (۱۰ الی ۲۰ درصد از تغییر رنگ حبه‌ها) بود و با نتایج این تحقیق مطابقت دارد. افزایش مقدار مواد جامد محلول در اثر محلول پاشی با اتفن با گزارش‌های سایر محققان نیز مطابقت دارد (۸ و ۲۳). بر اساس گزارش کروین و همکاران (۱۲)، مصرف اتفن بر فرآیند انتقال کربوهیدرات‌ها، به ویژه ساکارز به درون حبه‌ها تاثیر گذاشته و موجب افزایش آن می‌شود.

معمولاً اسیدهای آلی در هنگام رسیدن در اثر تنفس و یا تبدیل به قندها کاهش می‌یابند و کاهش آنها رابطه مستقیم با فعالیت‌های متابولیسمی دارد. در واقع اسیدها بعنوان یک منبع اندوخته انرژی میوه می‌باشند که در هنگام رسیدن با افزایش سوخت و ساز مصرف می‌شوند (۱ و ۴). براساس گزارش‌های داده شده، کاربرد اتفن در مرحله تغییر رنگ حبه‌ها موجب کاهش اسیدهای آلی می‌شود (۶ و ۲۸) و با نتایج این آزمایش مطابقت دارد.

ضریب رسیدگی که از نسبت مواد جامد محلول به اسیدهای قابل تیتراسیون بدست می‌آید از شاخص‌های مهم در خواص کیفی انگور به‌شمار می‌آید (۱). ضریب رسیدگی یکی از شاخص‌های برداشت در برخی از میوه‌ها نظیر انگور و مرکبات به‌شمار می‌آید (۱).

نتایج تجزیه واریانس و مقایسه میانگین‌های فاکتورهای رنگ سنجی در سیستم هاتر لب (L,a,b) مشخص کرد که تاثیر غلظت-های مختلف اتفن دارای اختلاف معنی دار می‌باشد و اثرات ساده اتفن بر شاخص‌های مورد مطالعه رنگ یعنی مقادیر L و a/b در سطح احتمال ۱ درصد معنی دار بود. اما اثر زمان محلول پاشی و اثر متقابل اتفن با زمان محلول پاشی بر شاخص‌های مورد مطالعه رنگ معنی دار نبود (جدول ۱).

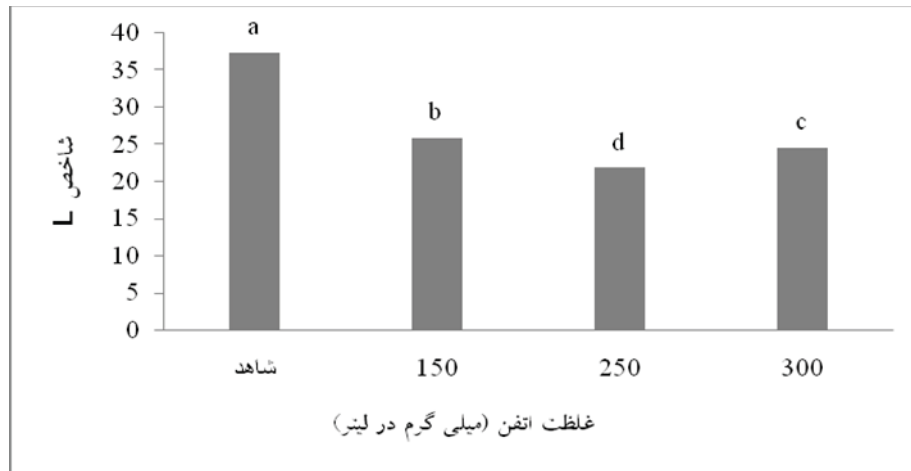
براساس نتایج بدست آمده کمترین شاخص L در محلول پاشی ۲۵۰ میلی‌گرم در لیتر اتفن و بیشترین شاخص L در حبه‌های تیمار شده (شاهد) مشاهده گردید (شکل ۸).

جدول ۲ - جدول تجزیه واریانس محلول پاشی قبل از برداشت اتفن و زمان محلول پاشی و اثر متقابل آنها بر تغییرات رنگ (L) و نسبت a/b میوه انگور رقم قزل اوزوم در زمان برداشت

منابع تغییر	درجه آزادی	میانگین مربعات	
		a/b	L
بلوک (تکرار)	۳	۰/۰۰۸ ^{ns}	۰/۵۳۸ ^{ns}
اتفن	۳	۰/۳۵۵ ^{**}	۲۸۳/۱۸۶ ^{**}
زمان محلول پاشی	۱	۰/۰۰۱ ^{ns}	۰/۶۶۷ ^{ns}
اتفن × زمان محلول پاشی	۳	۰/۰۰۳ ^{ns}	۰/۵۱۴ ^{ns}
اشتباه آزمایشی	۱۴	۰/۰۰۳	۰/۲۳۴
ضریب تغییرات (%)		۲۱/۹۴	۱/۷۶

ns و **: به ترتیب نشان دهنده عدم وجود اختلاف معنی دار و معنی دار در سطح احتمال ۱ درصد می‌باشند.

اثر غلظت‌های اتفن بر شاخص a/b در سطح احتمال ۱ درصد معنی دار بود (جدول ۲). محلول پاشی اتفن موجب افزایش نسبت a/b (نسبت قرمزی به آبی) گردید که نشان دهنده قرمزتر شدن میوه‌ها



شکل ۸ - اثر غلظت اتفن بر شاخص L رنگ میوه انگور رقم قزل اوزوم. حروف غیرمشابه نشان دهنده تفاوت معنی دار در سطح احتمال ۱ درصد در بین میانگین‌ها با آزمون دانکن می‌باشند.



شکل ۹ - اثر غلظت اتفن بر نسبت a/b رنگ میوه انگور رقم قزل اوزوم. حروف غیرمشابه نشان دهنده تفاوت معنی دار در سطح احتمال ۱ درصد در بین میانگین‌ها با آزمون دانکن می‌باشند.

می‌نماید. همچنین مشخص شده است که اتفن فعالیت آنزیم فنیل-آلانین آمونیا لیاز را در انگوره‌های رومی‌زی افزایش می‌دهد که در نتیجه آن رنگ میوه افزایش می‌یابد (۱۴).

جنسن و همکاران (۱۸) گزارش نموده‌اند که احتمال دارد تیمار اتفن سبب نرم شدن انگور شود اما اتفن سفتی و قدرت جدا شدن حبه‌ها را تحت تاثیر قرار نمی‌دهد. تاثیر اتفن بر کاهش سفتی بافت میوه احتمالاً به نقش آن بر تولید و اثر اتیلن مربوط می‌شود که با بیان ژن‌های آنزیم ACC سنتتاز باعث افزایش تولید اتیلن شده و فعالیت خود تنظیمی مثبت اتیلن را افزایش می‌دهد و نرمی بافت میوه در نتیجه فعالیت آنزیم‌های هیدرولیز کننده دیواره سلولی اتفاق می‌افتد. چندین آنزیم در این فرآیند شرکت می‌کنند نظیر پلی‌گالاکتروناز، پکتین متیل استراز و بتاگلوکوزیداز که همه این آنزیم‌ها پکتین را مورد

در کشورهای مختلف برای ضریب رسیدگی یک محصول مقادیر مختلف در نظر گرفته می‌شود (۱). وینکلر (۳۱) چند معیار و شاخص برای برداشت انگور پیشنهاد کرد که از جمله آن مقدار قند، اسیدهای آلی، pH و نسبت قند به اسید می‌باشند. عمومی‌ترین معیار برداشت انگورها نسبت مواد جامد محلول به درصد اسیدهای قابل تیتراسیون بوده که این نسبت بر اساس رقم و شرایط آب و هوایی بین ۲۰ به ۱ تا ۳۰ است و با نتایج این تحقیق هماهنگ می‌باشد.

میزان ترکیبات فنولی بطور کلی در زمان دوم محلول پاشی اتفن (۵۰ الی ۷۰ درصد از تغییر رنگ حبه‌ها) بیشتر از زمان اول (۱۰ الی ۲۰ درصد از تغییر رنگ حبه‌ها) بود و بیشترین ترکیبات فنولی کل در غلظت ۲۵۰ میلی‌گرم در لیتر اتفن و در زمان دوم محلول پاشی مشاهده گردید. گزارش لومبارد و همکاران (۲۰) نیز این نتایج را تایید

هدف قرار می‌دهند (۲۴).

رسیدن میوه‌های رقم انگور مورد مطالعه را تسریع نموده و برداشت زود هنگام را در مناطقی که در زمان برداشت تجاری میوه‌ها شرایط آب و هوایی مناسبی ندارند، امکان‌پذیر می‌سازد. در عین حال می‌توان گفت که بررسی‌های بیشتری مورد نیاز است تا شناخت جامعی بر اساس مطالعه کاربرد ترکیبات مختلف آزاد کننده اتیلن، زمان محلول-پاشی و غلظت‌های مختلف آنها در ارقام مختلف انگور در ایران بدست آید.

بر اساس نتایج تکبوی و همکاران (۲۷)، کاربرد اتفن رسیدگی میوه های ذغال اخته را تحریک می‌کند اما اثرات تحریکی اتفن روی خصوصیت رسیدگی متفاوت است. ارقام مختلف انگور به دلیل تفاوت‌های ژنتیکی، پایه (در قدرت رشدی و پاسخ به اتفن) و سیستم‌های کشت متفاوت پاسخ‌های مختلفی به اتفن دارند (۲۰). تیمار خوشه‌های انگور قزل‌اوزوم با اتفن در زمان برداشت اثر معنی‌داری روی شاخص‌های مورد مطالعه رنگ یعنی مقادیر L و نسبت a/b نشان داد به طوری که تیمار اتفن موجب کاهش میزان L که شاخص روشنایی رنگ میوه می‌باشد و افزایش نسبت a/b (نسبت قرمزی به آبی) شد که نشان دهنده افزایش رنگ‌گیری جبهه‌ها بود. در اثر بیوسنتز و انباشته شدن آنتوسیانین‌ها در پوست جبهه‌ها، رنگ قرمز در ارقام مختلف انگور ظاهر می‌شود (۱۱). مکانیسم اثر اتفن بر افزایش رنگ در ارقام مختلف انگور توسط بسیاری از محققان گزارش شده است (۱۵ و ۲۳). بر اساس نظر لو و هی (۲۱)، محتوای آنتوسیانین ارتباط مستقیمی با رنگ پوست جبه انگور دارد. رنگ پوست میوه انگور عمدتاً به وسیله ترکیب و محتوای آنتوسیانین‌ها تعیین می‌شود (۱۶). به طور کلی می‌توان گفت که غلظت ۲۵۰ میلی-گرم در لیتر اتفن در زمان دوم محلول‌پاشی یعنی ۵۰ الی ۷۰ درصد از تغییر رنگ جبه‌ها تاثیر مثبت از لحاظ بازارپسندی جبه‌های انگور قزل‌اوزوم داشت. همچنین بر اساس نتایج بدست آمده، اتفن بلوغ و

نتیجه‌گیری

به طور کلی می‌توان گفت که در تحقیق غلظت ۲۵۰ میلی‌گرم در لیتر اتفن در زمان دوم محلول‌پاشی یعنی ۵۰ الی ۷۰ درصد از تغییر رنگ جبه‌ها، تاثیر مثبت از لحاظ بازارپسندی جبه‌های انگور قزل‌اوزوم داشت. همچنین بر اساس نتایج بدست آمده، اتفن بلوغ و رسیدن میوه‌های رقم انگور مورد مطالعه را تسریع نموده و برداشت زود هنگام را در مناطقی که در زمان برداشت تجاری میوه‌ها شرایط آب و هوایی مناسبی ندارند، امکان‌پذیر می‌سازد. در عین حال می‌توان گفت که بررسی‌های بیشتری مورد نیاز است تا شناخت جامعی بر اساس مطالعه کاربرد ترکیبات مختلف آزاد کننده اتیلن، زمان محلول‌پاشی و غلظت‌های مختلف آنها در ارقام مختلف انگور در ایران بدست آید.

منابع

- ۱- جلیلی مرندی ر. ۱۳۸۷. فیزیولوژی بعد از برداشت (جابجایی و نگهداری میوه، سبزی و گیاهان زینتی). چاپ دوم. انتشارات جهاد دانشگاهی ارومیه. ۲۷۶ ص.
- ۲- جلیلی مرندی ر. ۱۳۸۹. میوه‌های ریز. چاپ سوم. انتشارات جهاد دانشگاهی واحد آذربایجان غربی. ۲۹۷ ص.
- ۳- دولتی بانه ح.، سامط خ.، جلیلی مرندی ر. و هناره م. ۱۳۸۹. تأثیر ورقه‌های حاوی بی‌سولفیت سدیم بر کنترل پوسیدگی، صفات انباری و باقیمانده سولفیت انگور رقم قزل‌اوزوم. نشریه علوم باغبانی (علوم و صنایع کشاورزی). جلد ۲۴، شماره ۱، ص ۲۸-۲۱.
- ۴- راحمی م. ۱۳۸۴. فیزیولوژی پس از برداشت (مقدمه‌ای بر فیزیولوژی و جابجایی میوه و سبزی‌ها و گیاهان زینتی) (ترجمه). چاپ سوم. انتشارات دانشگاه شیراز. ۴۳۷ ص.
- 5- Amiri M.E., and Parseh S. 2011. Pre-harvest ethephon (2-chloroethyl phosphonic acid) on berry quality of 'Beidaneh Ghermez' grape. Journal of Food, Agriculture & Environment (JFAE) . 9:1.78-81.
- 6- Anonymous. 2005. Reregistration Eligibility Decision (RED). Ethephon. UNITED STATES ENVIRONMENTAL PROTECTION AGENCY. WASHINGTON, D.C. 20460.pp.277.
- 7- Anonymous. 2009. Food and agricultural organization of United Nations. Economic and Social Department: The Statisticall Division.
- 8- Basilio H.J., and Cisneros-Zevallos L.2009. The effects of exogenous ethylene and methyl jasmonate on the accumulation of phenolic antioxidants in selected whole and wounded fresh produce . *Food Chemistry*. 115: 4. 1500-1508.
- 9- Borsani1 O., Gonzalez-Neves G., Ferrer M., and Monza J. 2010. Anthocyanins accumulation and genes-related expression in berries of cv. Tannat (*Vitis vinifera* L.). Journal of Applied Horticulture. 12:1. 3-9.
- 10- Brar H., Singh Z., and Swinny E. 2008. Dynamics of anthocyanin and flavonol profiles in the 'Crimson Seedless' grape berry skin during development and ripening. *Scientia Horticulturae*. 117:4.349-356.
- 11- Cantina C.M., Fidelibus M.W., and Crisosto C.H. 2007. Application of abscisic acid (ABA) at veraison advanced red color development and quality of Crimson seedless grapes. *Jornal of Postharvest Biology and Tecnology*. 46:

- 237-241.
- 12- Chervin C., Terrier N., Ageorges A., Ribes F., and Kuapunyakoon T. 2006. Influence of ethylene on sucrose accumulation in grape berry. *American Journal of Enology and Viticulture*. 57(4): 511- 513.
 - 13- Dokoozlian N.K., Luvisi D.A., and Schrader P.L. 1994. Influence of trunk girdle timing and ethephon on the quality of Crimson Seedless table grapes. In: Rantz, J.M. (Ed.), *International Symposium on Table Grapes Production Proceedings*, Anaheim, CA, 237–240.
 - 14- El-Kereamy A., Chervin C., Roustan J.P., Cheynier V., Sougnet J.C., and Beuzayen M. 2003. Exogenous ethylene stimulates the long-term expression of genes related to anthocyanin biosynthesis in grape berries. *Physiological Plantarum*. 119(2):175-182.
 - 15- Gallegos J.I., Gonzalez M.R., and Martin P. 2006. Changes in composition and colour development of Tempranillo grapes during ripening induced by ethephon treatments at veraison. *Acta Horticulture*. 727: 505 – 512.
 - 16- Goldy R.G., Maness E.P., Stiles H.D., Clark J.R., and Wilson M.A. 1989. Pigment quantity and quality characteristics of some native *Vitis rotundifolia* Michx. *American Journal of Enology and Viticulture*. 40:253–258.
 - 17- He F., Mu L., Yan G.L., Liang N.N., Pan Q.H., Wang J., Malcolm J.R., and Duan C.Q. 2010. Biosynthesis of anthocyanins and their regulation in Colored grapes. *Molecules*. 15: 9057-9091.
 - 18- Jensen F.L., Kissler J.J., Peacock W.L., and Leavitt G.M. 1975. Effect of ethephon on color and fruit characteristics of Tokay and Emperor table grapes. *American Journal of Enology and Viticulture*. 28:2.77-81.
 - 19- Khorshidi S., and Davarynejad G. 2010. Influence of preharvest ethephon spray on fruit quality and chemical attributes of 'Cigany' sour cherry cultivar. *Journal of Biology Environmental Science*. 4:12.133-141.
 - 20- Lombard P.J., Viljoen J.A., Wolf E.E., and Calitz F.J. 2004. The effect of ethephon on berry colour of 'Flame Seedless' and 'Bonheur' table grapes. *South Africa Jurnal Enology Viticulture*. 25:1.1-12.
 - 21- Luo S.L., and He P.C. 2004. The inheritances of fruit skin and must colors in a series of interspecific and intraspecific crossebetween *Vitis vinifera* and the wild grape species native to China. *Scientia Horticulturae*. 99: 29-40.
 - 22- Mattivi F., Zulian C., Nicolini G., and Valenti L. 2002. Wine, biodiversity, technology, and antioxidants. *Annals of the New York Academy of Sciences*. 957: 37-56.
 - 23- Nicolaou N., Stavrou D., Zieziou E., and Patakas A. 2003. Effects of ethephon, methanol, ethanol and girdling treatment on berry maturity and color development in cardinal table grapes. *Australia Jurnal Grape and Wine Research*. 9:1.12-14.
 - 24- Prasanna V., Prabha T.N., and Tharanathan R.N. 2007. Fruit ripening phenomena-an overview. *Critical Reviews in Food Science and Nutrition*. 47:1.1-19.
 - 25- Spayd S.E., Tarara J.M., Mee D.L., and Ferguson J.C. 2002. Separation of sun-light and temperature effects on the composition of *Vitis vinifera* cv. Merlotberries. *American Journal of Enology and Viticulture*. 53: 171–182.
 - 26- Szyjewicz E., and Mark Kliwer W. 1983. Influence of timing of ethephon application on yield and fruit composition of Chenin Blanc grapevines. *American Journal of Enology and Viticulture*. 34:2.53-56.
 - 27- Takuya B., Mihoko K., Tsuneo O., Shuji S., Shosaku H., and Hisafumi U. 2007. Effect of ethephon (2-chloroethylphosphonic acid) on the fruit ripening characters of rabbiteye blueberry. *Scientia Horticulturae*. 112: 278-281.
 - 28- Tonutti P., Bonghi C., and Ramina A. 2007. Modulating effects of ethylene and ethylene inhibitors in the control of fruit ripening. *Advances in plant ethylene research*. 7: 407-415.
 - 29- Vargas M., Albors A., Chiralt A., and Gonzalez-Martinez C. 2006. Quality of cold-stored strawberries as affected by chitosan–oleic acid edible coatings. *Postharvest Biology and Technology*. 41: 164–171.
 - 30- Waterhouse A.L. 2002. Determination of total phenolics. In: Wrolstad, R.E. (Ed.), *Current Protocols in Food Analytical Chemistry*. John Wiley and Sons, New York, units I.1.1.1–I.1.1.8.
 - 31- Winkler A.J., Cook J.A., Kliwer W.M., and Ilder L.A. 1974. *General viticulture*. University of California Berkeley, Los Angeles, 710 pp.
 - 32- Yam K.L., and Papadakis S.E. 2004. A digital imaging method for measuring and analyzing color of food surfaces. *Jornal of Food Engineering*. 61: 137-142.