

اثر طول مدت و شرایط نگهداری بر افت وزنی و ویژگیهای کیفی توده‌های سیر استان همدان^۱ فریبا بیات^۲

۱- چکیده:

در این تحقیق، اثر شرایط نگهداری در انبارهای سرد، نیمه فنی، و سنتی در طول مدت شش ماه بر ویژگیهای کیفی توده‌های سیر سفید و صورتی بسته‌بندی شده در جعبه‌های چوبی و کیسه‌های توری بررسی شد. به این منظور در مدت نگهداری هر ماه یک بار عوامل کیفی - افت وزنی و میزان رطوبت، فساد، سفتی بافت، و اسیدی پروویک کل - اندازه‌گیری گردید.

بین افت وزنی و درصد فساد توده‌های سیر در طول مدت نگهداری در شرایط گوناگون اختلاف معنی‌دار مشاهده شد به طوری که افت وزنی و درصد فساد توده‌های سیر در انبار نیمه فنی بیشتر از انبار سرد و کمتر از انبار سنتی و در توده‌های سیر صورتی بیش از توده‌های سیر سفید و در بسته‌بندیهای توری بیش از جعبه‌های چوبی گردید. توده سیر سفید و صورتی در انبار سرد به ترتیب با ۱۳/۸۹ و ۱۶/۷۳ درصد افت وزنی و ۱۲/۱ و ۴۶ درصد فساد کمترین و در انبار سنتی به ترتیب با ۲۵/۸۷ و ۴۷/۲۲ درصد افت وزن و ۵۶/۳ و ۱۰۰ درصد فساد بیشترین افت وزن و فساد را به خود اختصاص دادند.

بین مقدار اسید پروویک توده‌های سیر در طول مدت نگهداری اختلاف معنی‌دار وجود دارد و مقدار آن در توده‌های سیر تا ۱۵۰ روز پس از نگهداری به علت تجزیه ترکیب عطر و طعم دهنده سیر به صورت معنی‌دار افزایش و پس از آن (به غیر از توده سیر صورتی در انبار سرد) کاهش نشان داد. مقدار اسید پروویک در توده سیر صورتی بیش از توده سیر سفید و در انبار نیمه فنی بیش از دو انبار دیگر بود.

سفتی بافت توده سیر سفید در مدت شش ماه در هر یک از سه انبار یاد شده کاهش یافت. میزان سفتی در توده سیر صورتی در انبارهای نیمه فنی و سنتی تا ۱۲۰ روز پس از نگهداری کاهش و پس از آن به علت خشک شدن سیرچه‌ها بر اثر از دست دادن رطوبت در ماههای پنجم و ششم نگهداری، افزایش نشان داد.

۲- واژه‌های کلیدی:

سیر، نگهداری در انبار، افت وزن، ویژگیهای کیفی.

۱- برگرفته از طرح تحقیقاتی "اثر طول مدت و شرایط نگهداری بر افت وزنی و ویژگیهای کیفی توده‌های سیر استان همدان".
۲- عضو هیئت علمی (مریی پژوهش) بخش تحقیقات فنی و مهندسی کشاورزی مرکز تحقیقات کشاورزی و منابع طبیعی استان همدان. صندوق پستی: ۸۸۷، دورنگار ۰۸۱۱-۲۳۷۲۷۳۰، پست الکترونیکی: f_bayat52@yahoo.com

۳- پیشگفتار:

سیر یکی از محصولات درآمدزای استان همدان است به طوری که هر سال بخشی از محصول تولیدی این استان در بازارهای داخلی و خارجی به فروش می‌رسد. به دلیل اینکه کشاورزان به انبارهای مناسب دسترسی ندارند، امکان نگهداری سیر برای فروش در مواقعی که عرضه پایین است وجود ندارد. نگهداری سیر در شرایط نامناسب انبار، این محصول را دچار افت کیفیت قابل توجهی می‌کند که با جوانه‌زنی، چروکیدگی، و افت وزنی همراه است. با کنترل شرایط نگهداری سیر می‌توان جوانه‌زنی و افت وزنی آن را در طول مدت نگهداری کاهش داد ولی نگهداری آن تا زمان فصل برداشت بعدی به علت مشکل بودن مهار جوانه‌زنی امکان ندارد.

اورداچسکو و میهایلسکو (Iordachescu and Mihailescu, 1976) در دمای ۱/۵-۰ درجه سانتیگراد و رطوبت نسبی ۷۵-۶۵ درصد سیر را تا مدت ۱۸۰ تا ۲۱۰ روز نگهداری و مقدار ضایعات انباری را ۲/۹-۱/۶ درصد گزارش کردند [۶].

لیسنکو و همکاران (Lysenko et al., 1982) اثر دمای نگهداری را بر افت کیفیت سیر بررسی کردند و گزارش دادند که قسمت عمده افت کیفی ۸ رقم زمستانه سیر (دارای ساقه گل دهنده^۱) و چهار رقم بهاره (بدون ساقه گل دهنده^۲) ناشی از افت وزنی است؛ این ارقام در شرایط گوناگون دمایی ۵- تا ۱۰ درجه سانتیگراد (دماهای (-۲) - (-۳)، ۰-۱، ۲-۳، و ۵-۱۰ درجه

سانتیگراد) به مدت ۷ ماه در جعبه‌های چوبی شماره ۵ و ۶ بسته‌بندی شده بودند. این پژوهشگران دمای ۳- تا ۲- درجه سانتیگراد را دمای بهینه نگهداری برای کلیه ارقام گزارش کردند. در این شرایط ارقام بدون ساقه گل دهنده بیش از ۷ ماه قابل نگهداری بودند. ضایعات محصول در شرایط انبار سرد نیز بیشتر به علت آسیبهای قارچی بود [۱۱].

کوان و همکاران (Kwon et al., 1985) پس از ۲۸۵ روز نگهداری پیازهای سیر پرتوتابی نشده در انبار با شرایط 5 ± 10 درجه سانتیگراد و رطوبت نسبی ۸۰-۷۰ درصد، مقدار فساد و افت وزنی را به ترتیب ۱۰۰ و ۳۷ درصد گزارش کردند [۹].

بوتچر و گوانتر (Boettcher and Guenther, 1994) در شرایط دمایی ۸/۳-۶/۵ درجه سانتیگراد و تهویه طبیعی توانستند سیر را تا ۲۴ هفته و در شرایط انبار سرد با دمای ۱- تا ۲- درجه سانتیگراد تا حدود ۳۶ هفته نگهداری کنند. در شرایط نگهداری با تهویه طبیعی، به دلیل بالاتر بودن تنفس و تعرق، افت وزنی سیر بیش از شرایط نگهداری در انبار سرد گزارش شد. آسیبهای ناشی از بوتریتیس^۳ و پنیسیلیوم^۴ در انبار سرد کمتر از انبار با تهویه طبیعی مشاهده شد [۲].

نگهداری سیر در انبار بر ترکیبهای عطر و طعم دهنده سیر نیز اثر می‌گذارد. عطر و طعم غالب سیر مربوط به ترکیبی به نام آلیسین^۵ یا دی آلیل تیوسولفینات^۶ است که اگر به تنهایی قرار

1- Bolting
5- Allicin

2- Non bolting
6- Diallyl thiosulphinate

3- Botrytis

4- Penicillium

بود و پس از آن به ترتیب ارقام داسیو^{۱۴}، نامدو^{۱۵} و سوسان^{۱۶} قرار داشتند. پس از این مدت مقدار اسیدپیروویک به تدریج کاهش یافت؛ مقدار آن در سیرچه‌های بزرگتر بیش از سیرچه‌های کوچکتر بود. مقدار قند کل رقم شینکانج نیز بیش از ارقام دیگر گزارش شد و پس از آن به ترتیب ارقام سوسان، داسیو، و نامدو قرار داشتند. مقدار رطوبت ۴ رقم سیر در مرحله اولیه نگهداری متفاوت بود که پس از فوریه مقدار آن به سرعت کاهش یافت. افت وزنی پیازها با افزایش طول مدت نگهداری افزایش نشان داد و جوانه‌زنی با نوع رقم و مدت نگهداری آن متفاوت بود [۸].

به علت هزینه بر بودن نگهداری سیر در انبار سرد و نیز محدود بودن تعداد این انبارها در استان همدان، بررسی امکان نگهداری توده‌های سیر در انبار مجهز به سیستم هوادهی و کنترل رطوبت نسبی و تا حدی دما هدف اصلی این پژوهش را تشکیل می‌دهد. به این منظور، روند تغییرات افت وزنی، فساد، و ترکیبهای عطر و طعم دهنده توده‌های سیر سفید و صورتی بسته‌بندی شده در جعبه چوبی و کیسه توری در مدت شش ماه در انبارهای سرد، نیمه‌فنی، و سنتی بررسی شده است.

۴- مواد و روشها:

سیر: برای نگهداری سیر در شرایط گوناگون، از توده‌های سیر سفید (W) و صورتی (P) کشت شده در مرکز تحقیقات کشاورزی همدان ایستگاه اکباتان استفاده شد. به این منظور

داده شود فقط چند ساعت ماندگاری دارد، در غیاب آنزیم و به صورت خود به خود به ترکیبهای دیگر مانند دی‌آلیل دی‌سولفید^۱ و بیشتر بی‌سولفیدها^۲ و تری‌سولفیدهایی^۳ مانند متیل، آلیل تری‌سولفید^۴، متان اتیول^۵، پلی‌سولفیدها^۶ و بسیاری دیگر تجزیه می‌شود (۷). تشکیل ترکیب طعمی در سیر خرد شده به علت واکنش بین آنزیم آلکیل، سیستین سولفوکسیدناز^۷ (آلی ایناز^۸ EC ۴.۴.۱.۴) و پیش ماده‌های طعمی است که منجر به تشکیل تیوسولفیناتها^۹، اسیدپیروویک^{۱۰} و آمونیاک^{۱۱} می‌شود [۱۳].

سسی و همکاران (Ceci, et al., 1991) اثر تابش پرتو گاما را ۳۰ روز پس از برداشت بر ترکیبهای عطر و طعم دهنده پیاز سیر در مدت ۳۰۰ روز نگهداری در دمای اتاق بررسی کردند. از نظر مقدار اسیدپیروویک آنزیمی، ترکیبهای سیکلیک دی‌سولفید^{۱۲}، و دی‌آلیل دی‌سولفید بین پیازهای سیر پرتوتابی شده و پرتوتابی نشده اختلافی مشاهده نشد. در انتهای مرحله نگهداری در انبار کاهش معنی‌داری در اسیدپیروویک آنزیمی و ترکیبهای سیکلیک دی‌سولفید هر دو نمونه گزارش شد. در مقابل، ترکیبهای دی‌آلیل دی‌سولفید نمونه‌ها افزایش نشان داد [۴].

چونسنگ و پارسا (Jeong and Park, 1994) تغییر در ویژگیهای کیفی سیر مانند قندکل، اسیدپیروویک، مقدار رطوبت، جوانه‌زنی و ریشه‌زنی را در ۴ رقم سیر بررسی کردند، در ماه جولای مقدار اسیدپیروویک رقم شینکانج^{۱۳} بالاتر از ارقام دیگر

1- Diallyl disulphide	2- Bisulphides	3- Trisulphides	4- Methyl allyl trisulphid
5- Methan ethiol	6- Polysulphides	7- Alkyl cystein sulfoxide lyase	
8- Alliinase	9- Thiosulphinates	10-Pyruvic acid	11- Ammonia
12- Cyclic disulphide	13- Shinkange	14-Daeseo	15- Namdo
16- Seosan			

(Madamba et al., 1993) اندازه‌گیری شد. به این منظور ورقه‌های سیر با ضخامت ۳-۲ میلیمتر به مدت ۲۴ ساعت در آون با دمای ۱۰۰ درجه سانتیگراد قرار گرفتند [۱۲].

۲- اسیدپروویک به روش کتر و رندل (Ketter and Randle, 1998) اندازه‌گیری شد. برای این کار ۲۵ گرم سیرچه با ۵۰ میلی لیتر آب در مخلوط‌کن به طور کامل مخلوط و پس از آن از کاغذ صافی عبور داده شد. به ۰/۵ میلی لیتر از آن ۱/۵ میلی لیتر محلول ۵ درصد تری کلرو استیک اسید^۱ و پس از یک ساعت ۱۸ میلی لیتر آب افزوده شد. سپس به ۱ میلی لیتر از محلول حاصل یک میلی لیتر معرف دی‌نیتروفنیل هیدرازین^۲ ۰/۰۱۲۵ درصد و یک میلی لیتر آب افزوده و برای مدت ده دقیقه در بن ماری با دمای ۳۷ درجه سانتیگراد قرار داده شد. در پایان با افزودن ۵ میلی لیتر سود ۰/۶ نرمال به لوله‌های آزمایش در حضور محلولهای استاندارد ۰/۰۱، ۰/۰۲۵، ۰/۰۵، ۰/۱ و ۰/۲ میکرومول بر میلی لیتر غلظت نمونه‌های آزمایشی در طول موج ۴۲۰ نانومتر با دستگاه اسپکتروفتومتر biotech pharmacia مدل Novaspec II اندازه‌گیری شد [۱۰].

۳- سفتی بافت با اینسترون^۳ مدل Hounsfield ساخت انگلستان اندازه‌گیری شد. به این منظور سیرچه هایی با وزن ۵/۵±۰/۵ گرم انتخاب شدند. نیروی مورد نیاز برای نفوذ پسرپ به قطر ۳/۲

پیازهای سیر مطابق عرف رایج منطقه، یعنی مرحله‌ای که برگهای پیاز سیر به طور کامل قهوه‌ای و خشک شدند، برداشت و تا خشک و بسته شدن کامل گردن سیر روی طبقه‌های سیمی در سایه گذاشته شدند. پیازها پس از جدا کردن شاخ و برگ و ریشه درجه‌بندی و در جعبه‌های چوبی ۳ کیلو گرمی (B) و کیسه‌های توری ۲ کیلو گرمی (N) بسته‌بندی شدند. بسته‌های سیر از ابتدای مرداد ماه سال ۱۳۸۰ برای مدت شش ماه در شرایط زیر نگهداری شدند:

الف) انبار سنتی: جعبه‌های چوبی و کیسه‌های توری دارای توده سیر سفید و صورتی مشابه شرایطی که کشاورزان عمل می‌کنند در اتاقی گذاشته شدند که هیچ گونه کنترلی از نظر دما، رطوبت نسبی، و تهویه اعمال نمی‌شد.

ب) انبار نیمه فنی: جعبه‌های چوبی و کیسه‌های توری درون انباری گذاشته شدند که مجهز به سیستم هوادهی بود، رطوبت نسبی این نوع انبار با مرطوب کردن کف آن و نم‌پاشی متناوب و قرار دادن ظروف آب و تکه‌های یخ در ماههای گرم سال در مسیر کانال هوادهی بین ۶۰ تا ۷۰ درصد تنظیم می‌شد. هوادهی نیز در ساعتی از روز اجرا می‌شد که دمای هوا پایین‌تر از دمای انبار بود.

ج) انبار سرد یا سردخانه: توده‌های سیر سفید و صورتی در شرایط دمایی ۰-۱ درجه سانتیگراد با رطوبت نسبی ۶۵-۶۰ درصد قرار گرفتند. در ابتدای انبار و پس از آن تا شش ماه، هر ماه یک‌بار فاکتورهای زیر روی آنها اندازه‌گیری شد:

۱- رطوبت سیرچه به روش مادامبا و همکاران

1- Tricholoro acetic acid

2- Dinitrophenyl hydrazine (DNPH)

3- Instron

زمان نگهداری در ۷ سطح، و روش بسته‌بندی در دو سطح) در قالب طرح کاملاً تصادفی با سه تکرار تجزیه و تحلیل آماری شد. میانگین داده‌ها با آزمون دانکن و در سطح احتمال ۵ درصد با یکدیگر مقایسه شد. کلیه محاسبات آماری در این طرح با نرم افزار SPSS انجام شد.

۵- یافته‌ها:

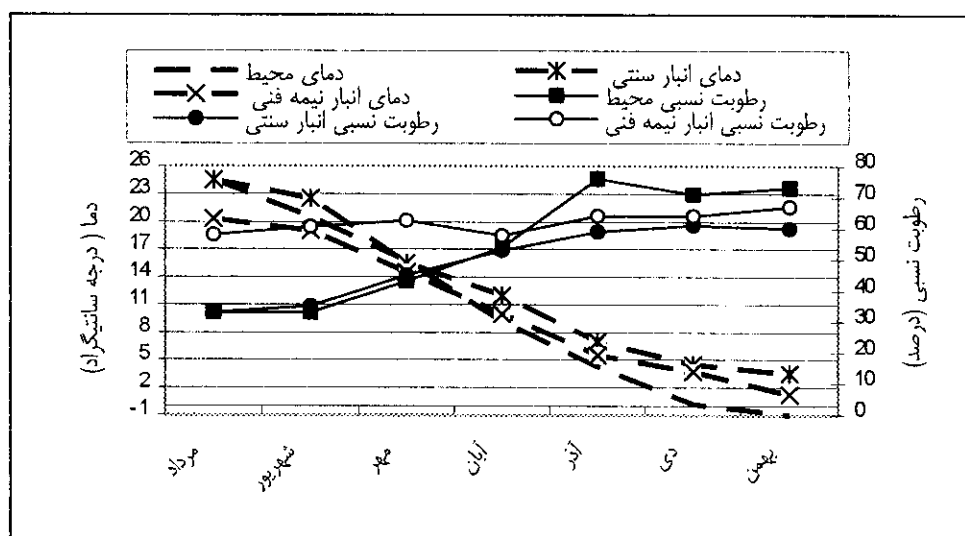
نتایج مربوط به اندازه‌گیری رطوبت، اسید پیروویک، و سفتی بافت توده‌های سیر سفید و صورتی بسته‌بندی شده در جعبه چوبی و کیسه توری در طول مدت شش ماه نگهداری در انبارهای سرد، نیمه‌فنی و سنتی در جدولهای شماره ۱، ۲ و ۳ و افت وزنی و فساد پس از شش ماه نگهداری در شکلهای ۲ و ۳ نشان داده شده است. شکل شماره ۱، تغییرات دما و رطوبت نسبی را در انبارهای نیمه فنی و سنتی و نیز محیط در طول مدت نگهداری نشان می‌دهد.

میلیمتر و با سرعت ۲۰ میلی متر در دقیقه (به منظور جا به جایی به میزان ۵ میلی متر) به درون بافت سیرچه اندازه‌گیری شد [۳].

۴- اندازه‌گیری در صد فساد سیرچه‌ها بر اساس مشاهده بود. در این خصوص هرگونه علائم جوانه‌زنی، ریشه‌دهی، چروکیدگی، و توخالی شدن یادداشت برداری شد. برای این منظور صد (۱۰۰) سیرچه به صورت تصادفی انتخاب شد. ملاک جوانه‌زنی و ریشه‌دهی، جوانه یا ریشه‌ای بود که به طول بیش از یک میلیمتر از سیرچه خارج شده بود [۹].

۵- برای اندازه‌گیری افت وزنی، ۲ کیلوگرم از هر توده اولیه سیر در هر تیمار هر ماه یکبار توزین شد و درصد افت وزنی آن بر اساس اختلاف وزن نسبت به وزن اولیه آن محاسبه می‌شد [۹].

در پایان، کلیه داده‌های آماری برای هر انبار با آزمایش فاکتوریل (توده سیر در دو سطح، مدت



شکل شماره ۱- دما و رطوبت نسبی محیط و انبارهای سنتی و نیمه فنی

سرد به ترتیب با ۱/۸ و ۲۲/۵ درصد و سیرهای صورتی بسته بندی شده در جعبه های چوبی (PB) و کیسه های توری (PN) به ترتیب با ۴۷/۷ و ۴۴/۲ درصد کمترین مقدار فساد را دارند که خود به علت تأثیر دمای پایین در دوره نگهداری بوده است. دمای پایین نه تنها سرعت تنفس در پیازهای سیر را کاهش می دهد بلکه جوانه زدن را نیز به عقب می اندازد. فعالیت تنفسی پیازهای سیر در انبار سرد به حداقل می رسد ولی کنترل و جلوگیری از رشد جوانه در انبار سرد نیز مشکل است. بررسی روند تغییرات کیفی توده های سیر در انبار سرد نشان داد که علت اصلی فساد در توده سیر سفید ناشی از جوانه زنی است و مقدار جوانه زنی در آنها پس از ۸ ماه به میانگین ۲۶/۳ درصد و پس از ۱۰/۵ ماه به ۱۰۰ درصد می رسد. درصد فساد مشاهده شده در انبار نیمه فنی برای WB و WN به ترتیب ۳۱/۱ و ۲۹/۶ درصد و PB و PN به ترتیب ۵۶/۴ و ۶۰ درصد است که این مقدار فساد بر اثر جوانه زنی و تغییر رنگ در پیازهای سیر رخ داده است. در انبار سنتی فساد WB و WN به ترتیب ۳۰/۴ و ۸۲/۲ درصد و برای PB و PN ۱۰۰ درصد است که بیشترین مقدار فساد محسوب می شود. علت این امر جوانه زنی و تغییر رنگ پیازها و نیز وجود سیرچه های توخالی و چروکیده به ویژه برای توده سیر صورتی بوده است.

کوان و همکاران (Kwon et al., 1985)

درصد جوانه زنی و ریشه دهی پیازهای سیر پرتو ندیده را پس از ۱۶۵ روز ۲۱ درصد، پس از ۲۲۵ روز ۹۶ درصد و پس از ۲۸۵ روز ۱۰۰ درصد

درجه سانتیگراد ۲۱/۳ درصد، در ۲-۳ درجه سانتیگراد ۳۰/۸ درصد و در دمای نگهداری ۱۰-۵ درجه سانتیگراد ۳۶/۴ درصد گزارش کردند که بیش از افت وزنی توده های سیر این مطالعه در انبار سرد است. نوع بسته بندی نیز اثر معنی داری بر کاهش افت وزنی توده های سیر دارد ($P \leq 0.01$) ولی اثر متقابل توده \times بسته بندی بر افت وزنی در انبارهای سرد، نیمه فنی و سنتی معنی دار نیست.

– فساد

آسیبهای انباری متداول سیر شامل پوست انداختن، تغییر رنگ، جوانه زدن، و چروکیدگی است که از نظر اقتصادی اهمیت زیادی دارند. پس از آسیبهای مکانیکی ناشی از نبود مراقبتهای مناسب در زمان برداشت و پس از آن، جوانه زدن و ریشه دهی از مهمترین عواملی است که زمینه از دست رفتن کیفیت پس از برداشت محصول را فراهم می آورند.

میزان فساد در توده های سیر سفید و صورتی در طول مدت نگهداری در هر یک از سه نوع انبار نگهداری، از نظر آماری اختلاف دارند و اختلاف آنها معنی دار است ($P \leq 0.01$). مقادیر فساد در شکل شماره ۳ نشان می دهد که شدت علایم فساد پس از ۶ ماه نگهداری، در انبار نیمه فنی بیش از انبار سرد و کمتر از انبار سنتی است. در کلیه شرایط نگهداری، توده سیر سفید مقاوم تر است و از نظر زمانی علایم فساد را دیرتر آشکار می سازد. سیرهای سفید بسته بندی در جعبه های چوبی (WB) و کیسه های توری (WN) در انبار

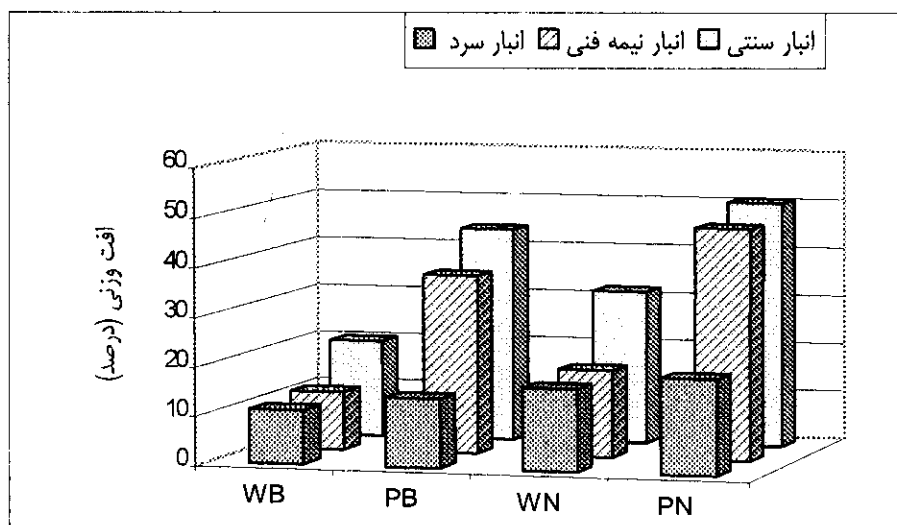
صورتی نگهداری شده در انبار نیمه فنی و سستی پس از ماه چهارم از نظر عددی، نسبت به توده سیر صورتی در انبار سرد، افزایش نشان داده است؛ دلیل آن خشک و چروکیده شدن بافت سیرچه پیازهای سیر صورتی در دو انبار یاد شده و نیاز به نیروی بیشتر جهت نفوذ پروب دستگاه بافت سنج به درون سیرچه‌هاست.

نوع بسته‌بندی توده‌های سیر در شرایط گوناگون نگهداری اثری معنسی‌دار بر مقدار فساد در توده‌های سیر ندارد و اثر متقابل توده \times بسته‌بندی روی فساد در انبارهای سرد و نیمه فنی نیز معنی‌دار نیست ولی در انبار سستی اثر معنی‌داری را نشان داده است ($P \leq 0.01$).

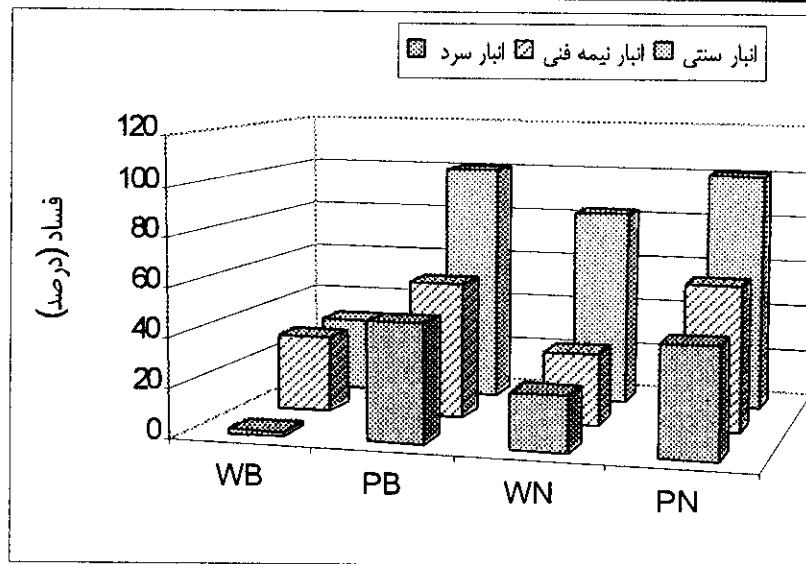
گزارش دادند. در این مطالعه مقدار فساد توده سیر سفید پس از ۳۱۵ روز نگهداری در انبار سرد و ۲۴۰ روز نگهداری در انبار نیمه فنی به ۱۰۰ درصد رسید.

بوتچر و گوانتر (Boettcher and Guenther, 1994) مقدار فساد پیازهای سیر نگهداری شده در انبار سرد را با ۱/۱-۰/۸ درصد وزنی در هفته، به اندازه یک سوم فساد در غده‌های سیر نگهداری شده در انبار با تهویه طبیعی و (به مقدار ۴/۵-۳/۸ درصد وزنی در هفته) گزارش دادند.

نتایج تغییرات بافت توده‌های سیر در شرایط گوناگون نگهداری نیز نشان داده است که سفتی بافت توده‌های سیر در دوره نگهداری روند کاهشی داشته است. ولی سفتی بافت توده سیر



شکل شماره ۲- مقایسه افت وزنی توده‌های سیر پس از شش ماه نگهداری در انبارهای سرد، نیمه فنی و سستی



شکل شماره ۳- مقایسه فساد توده‌های سیر پس از شش ماه نگهداری در انبارهای سرد، نیمه فنی و سنتی

معنی دار اسیدپروویک را در پایان دوره نگهداری در انبار مشاهده کردند، این کاهش به علت تجزیه ترکیبهای غیر طعمی گاماگلوتامیل پپتید^۱ بر اثر آنزیمهای پپتیداز به پیش ترکیبهای عطر و طعم دهنده‌ای است که سوسترای مناسبی برای آنزیم آلی ایناز هستند و در واقع موجب کاهش فعالیت تخریبی آنزیم آلی ایناز روی ترکیبهای عطر و طعم دهنده سیر می‌شوند [۴].

تخریب و تجزیه آنزیمی ترکیب عطر و طعم دهنده سیر در انبار سرد کمتر از انبارهای نیمه فنی و سنتی است. این تخریب و تجزیه در توده سیر صورتی نیز بیش از توده سیر سفید است.

مقدار اسید پروویک WB و WN در پایان ماه پنجم نگهداری به ترتیب در انبار سرد به ۸۵/۸ و ۱۰۳/۸، در انبار نیمه فنی به ۱۲۷/۷۲ و ۱۳۷/۴۸ و در انبار سنتی به ۱۲۶/۱۸ و ۱۲۵/۷۵ میکرومول بر گرم رسیده است.

ترکیبهای عطر و طعم دهنده سیر

اندازه‌گیری اسید پروویک در مدت نگهداری سیر در انبار، مقدار تخریب و تجزیه آنزیمی آلی سین را نشان می‌دهد. نتایج نشان می‌دهد که مقدار اسیدپروویک توده‌های سیر سفید و صورتی در شرایط گوناگون نگهداری در دوره نگهداری در انبار با یکدیگر اختلاف معنی دار دارند ($P \leq 0.01$). مقدار اسیدپروویک تا ۱۵۰ روز پس از نگهداری افزایش یافت که این افزایش به معنی کاهش ترکیبهای عطر و طعم دهنده سیر در دوره نگهداری در انبار است و غیر از توده سیر صورتی در انبار سرد مقدار اسید پروویک توده‌های سیر در ماه ششم نگهداری نسبت به ماه قبل کاهش نشان داد. اندازه‌گیری اسیدپروویک توده‌های سیر در انبار سرد نشان داد که مقدار آن در توده سیر صورتی از ماه هفتم نگهداری شروع به کاهش می‌کند. سسی و همکاران (Ceci et al., 1991) نیز کاهش

جدول شماره ۱- مقایسه مقدار رطوبت، اسیدی پروویک و سفتی بافت تیمارها در انبار سرد

سفتی بافت (نیوتن)	اسید پروویک کل (میکرومول بر گرم)	رطوبت (درصد) (بر مبنای مرطوب)	مدت زمان نگهداری (روز)	بسته بندی	توده سیر
۱۵/۱۶ABC	۵۲/۵۳ NO	۶۵/۲۱BCD	۰	جمعبه چوبی (B)	سفید (W)
۱۴/۳۲ABCD	۶۳/۱۵M	۶۴/۱۹CDEFG	۳۰		
۱۶/۱A	۶LM	۶۴/۰۱DEFG	۶۰		
۱۰/۵۸GHIJ	۷۸/۹۳IJK	۶۳/۹۱DEFG	۹۰		
۹/۳۸IJK	۹۰/۹۸GH	۶۳/۰۶EFGH	۱۲۰		
۹/۱۱ JK	۸۵/۸HIJK	۶۲/۱۶GH	۱۵۰		
۹/۳۴IJK	۸۷/۲۳HIJ	۶۱/۲۲H	۱۸۰		
۱۵/۱۶ABC	۵۲/۵۳NO	۶۵/۰۹BCDE	۰	کیسه توری (N)	
۱۰/۷۲GHIJ	۶۱/۳۶MN	۶۳/۹DEFG	۳۰		
۱۱/۴۵FGH	۷۵/۳۶KL	۶۴/۹۹BCDEF	۶۰		
۱۱/۳۳FGHI	۱۰۰/۲EFG	۶۳/۴۹DEFG	۹۰		
۱۰/۷GHIJ	۸۸/۸HIJ	۶۲/۶۵GH	۱۲۰		
۸/۵K	۱۰۳/۸۸EF	۶۳/۷۶DEFG	۱۵۰		
۸/۲۵K	۷۵/۸۰KL	۶۲/۸۵FGH	۱۸۰		
۱۵/۵۷AB	۴۲/۴۴O	۶۶/۳۳ AB	۰	جمعبه چوبی (B)	صورتی (p)
۱۳/۲۸BCDE	۶۲/۱۲MN	۶۷/۲۷AB	۳۰		
۱۵/۴۹AB	۹۲/۴۸GH	۶۴/۹۹BCDE	۶۰		
۱۴/۳۲ABCD	۹۲/۴GH	۶۷/۰۸BC	۹۰		
۱۰/۹۶FGHIJ	۱۰۵/۶DE	۶۴/۹۳BCDEF	۱۲۰		
۱۰/۶۲GHIJ	۱۱۴/۹۸CD	۶۳/۹۲DEFG	۱۵۰		
۹/۶۸HIJK	۱۴۱/۰۳B	۶۳/۳DEFG	۱۸۰		
۱۶/۰۱A	۴۲/۴۴O	۶۷/۲۳A	۰	کیسه توری (N)	
۱۳/۶۷ BCDE	۶۱/۹۲MN	۶۷/۱۴ABC	۳۰		
۱۲/۷۸DEF	۷۷/۱۶KL	۶۴/۲۹BCDEFG	۶۰		
۱۲/۴۱EFG	۹۵/۴FGH	۶۳/۶۵DEFG	۹۰		
۱۰/۴۸GHIJ	۱۰۷/۴DE	۶۳/۱۸DEFG	۱۲۰		
۱۰/۵۴GHIJ	۱۲۳/۸۲C	۶۲/۲۷GH	۱۵۰		
۱۰/۷۴GHIJ	۱۵۰/۸۹A	۶۲/۲۸GH	۱۸۰		

(حروف در جدول نشان دهنده مقایسه اختلاف بین تیمارها در سطح احتمال ۵ درصد است.)

جدول شماره ۲- مقایسه مقدار رطوبت، اسیدیته و سفتی بافت تیمارها در انبار نیمه فنی

توده سیر	بسته بندی	مدت زمان نگهداری (روز)	رطوبت (درصد) (بر مبنای مرطوب)	اسید پیروویک کل (میکرومول بر گرم)	سفتی بافت (نیوتن)
سفید (W)	جعبه چوبی (B)	۰	۶۵/۴۲CDEFG	۵۲/۵۳MN	۱۵/۱۶ABC
		۳۰	۶۴/۷۷EFGHI	۶۰/۴۶LM	۱۲/۰۲DEFG
		۶۰	۶۴/۷۸EFGHI	۸۵/۸HIJ	۱۳/۱۷CDEF
		۹۰	۶۴/۶۷FGHI	۱۰۵/۴DEF	۱۱/۰۳FGH
		۱۲۰	۶۳/۵۴HIJ	۱۰۶/۲۶GHI	۱۰/۱۱GHI
		۱۵۰	۶۲/۷۸JK	۱۲۷/۲۲AB	۹/۶۶HIJ
		۱۸۰	۶۲/۶۶JK	۱۰۰/۱۱EFG	۸/۷۵IJ
	کیسه توری (N)	۰	۶۴/۹۳DEFGHI	۵۲/۵۳MN	۱۵/۱۷ABC
		۳۰	۶۳/۷ HIJ	۶۱/۴۴LM	۱۲/۲۷DEFG
		۶۰	۶۴/۹۸ DEFGH	۷۸/۶IJK	۱۳/۳CD
		۹۰	۶۳/۹۶ GHIJ	۸۸/۸GHI	۱۲DEFG
		۱۲۰	۶۲/۶۲ JK	۹۶/۶FGH	۱۲/۱۹EFG
		۱۵۰	۶۲/۹۴ JK	۱۳۷/۴۸A	۹/۰۵HIJ
		۱۸۰	۶۰/۶۳ LM	۹۹/۴۷EFG	۷/۷۷J
صورتی (P)	جعبه چوبی (B)	۰	۶۶/۱۲BCDEF	۴۲/۴۴N	۱۶/۰۱AB
		۳۰	۶۶/۵۵ BC	۵۷/۴۸LM	۱۴/۲۳BCD
		۶۰	۶۶/۲۹ BCDE	۷۳/۸JK	۱۱/۲۴EFGH
		۹۰	۶۳/۱۱ HIJ	۹۴/۳۶FGH	۹/۵۳HIJ
		۱۲۰	۶۲/۴۹ JK	۱۱۹/۹۳BC	۱۰/۹۲FGHI
		۱۵۰	۶۱/۰۸ LM	۱۳۲/۹۴A	۱۱/۴۹DEF
		۱۸۰	۶۰/۶۹ LM	۱۱۵/۹۴BCD	۱۳/۱۴AB
	کیسه توری (N)	۰	۶۷/۲۴ AB	۴۲/۴۴N	۱۶/۰۱AB
		۳۰	۶۷/۹۹ A	۵۱/۸۱MN	۱۳/۶۳CD
		۶۰	۶۶/۳۵BCD	۶۷/۴KL	۱۳/۰۷CDEF
		۹۰	۶۵/۹۹BCDEF	۹۹/۷۸EFG	۱۱/۲۱EFGH
		۱۲۰	۶۳/۳۹ IJ	۱۱۰/۹۳CDE	۹/۵۷HIJ
		۱۵۰	۶۱/۸۱ KL	۱۳۹/۶۲A	۱۰/۷۲BC
		۱۸۰	۶۰/۰۹M	۸۴/۹۲HIJ	۱۲/۳۵EFG

(حروف در جدول نشان دهنده مقایسه اختلاف بین تیمارها در سطح احتمال ۵ درصد است.)

جدول شماره ۳ - مقایسه مقدار رطوبت، اسیدپروویک و سفتی بافت تیمارها در انبار سنتی

سفتی بافت (نیوتن)	اسید پروویک کل (میکرومول برگرم)	رطوبت (درصد) (بر مبنای مرطوب)	مدت زمان نگهداری (روز)	بسته بندی	توده سیر
۱۵/۱۶ABCD	۵۲/۵۳HI	۶۴/۵۶CDE	۰	جعبه چوبی (B)	سفید (W)
۱۴/۴۳BCDE	۵۴/۹H	۶۴/۷۴CD	۳۰		
۱۲/۹۴EF	۷۸FG	۶۳/۱۲FGHI	۶۰		
۹/۲۷IJ	۱۰۹/۲D	۶۲/۹۷GHI	۹۰		
۱۰/۵۷GHI	۱۲۰/۸۴CD	۶۲/۸HIJ	۱۲۰		
۹/۲۲IJ	۱۲۷/۱۸ABC	۶۱/۳۹KL	۱۵۰		
۹/۱۴IJ	۸۷/۱۸EF	۵۹/۹۳MN	۱۸۰		
۱۵/۱۶ABCD	۵۲/۵۳HI	۶۳/۷۳DEFGH	۰	کیسه توری (N)	
۱۵/۷۹ABC	۵۲/۶۲HI	۶۴/۷۸CD	۳۰		
۱۳/۳۸DEF	۸۸/۹۳EF	۶۳/۴۱EFGHI	۶۰		
۱۰/۶۴GHI	۱۱۱/۲۳D	۶۳/۰۸FGHI	۹۰		
۹/۲۷IJ	۱۱۰/۴D	۶۱/۷JKL	۱۲۰		
۸/۱۵J	۱۲۵/۷۵C	۶۰/۶۴LM	۱۵۰		
۸/۹۵IJ	۹۳/۶E	۵۹/۲۴KL	۱۸۰		
۱۷/۰۱ABC	۴۲/۴۴I	۶۷/۷A	۰	جعبه چوبی (B)	صورتی (P)
۱۷/۲۳AB	۵۰/۰۷I	۶۷/۱۲B	۳۰		
۱۵/۱۱ABCD	۷۱/۱G	۶۵/۲۵BC	۶۰		
۱۰/۸۸GHI	۹۳/۳۵E	۶۴/۲CDEFG	۹۰		
۱۰-HIJ	۱۱۳/۹۴D	۶۴/۳CDEF	۱۲۰		
۱۰/۷۲GHI	۱۲۹/۷ABC	۶۲/۳۵IJK	۱۵۰		
۱۲/۷۹EF	۹۰/۷۱E	۵۹/۵۹MN	۱۸۰		
۱۷/۱ABC	۴۲/۴۴I	۶۵/۳۴BC	۰	کیسه توری (N)	
۱۷/۷A	۵۲/۸HI	۶۷/۰۸B	۳۰		
۱۴/۱۳CDE	۷۴/۶G	۶۴/۴۱CDE	۶۰		
۱۱/۶۵FGH	۹۱/۲E	۶۳/۵۹DEFGHI	۹۰		
۱۱/۵۴FGH	۱۳۷/۱۵AB	۶۲/۸۱HIJ	۱۲۰		
۱۰/۱۳GHIJ	۱۳۹/۹۱A	۶۱/۶۳JKL	۱۵۰		
۱۲/۰۵FG	۹۲/۷۷E	۵۹/۱۵N	۱۸۰		

(حروف در جدول نشان دهنده مقایسه اختلاف بین تیمارها در سطح احتمال ۵ درصد است.)

۷- توصیه و پیشنهاد:

صرفه نخواهد بود. از سوی دیگر، تعداد سردخانه‌هایی که در منطقه همدان سیر را نگهداری می‌نمایند نیز محدود است، بنابراین با تجهیز انبارهای سنتی نگهداری سیر به سیستم تهویه، کنترل رطوبت نسبی و دما، مرطوب کردن کف و دیوارها، و هوادهی در ساعات خنک‌تر شبانه روز، افت وزنی و جوانه‌زنی در مقایسه با انبار سنتی به صورت معنی‌داری کاهش می‌یابد.

نتایج نشان می‌دهد که با نگهداری سیر در شرایط انبار سرد، افت کیفیت محصول کمتر از شرایط نگهداری در انبارهای نیمه فنی و سنتی است. ولی در سالهایی که قیمت محصول به علت رونق نداشتن صادرات، به ویژه صادرات خارجی، کاهش قابل توجهی دارد و در نتیجه در بسیاری مواقع سود بسیار ناچیزی عاید کشاورزان می‌شود. نگهداری سیر در انبار سرد مقرون به

۸- منابع:

- ۱- فلاحی، م. ۱۳۷۱. (ترجمه). فیزیولوژی پس از برداشت سبزی‌ها. ج ۱ و ۲. چاپ اول. بارناوا.
- 2- Boettcher, H. and Guenther, I. 1994. Quality changes of dry garlic (*Allium sativum L.*) during long term storage. I. External quality. *Nahrung*. 38: 1, 61- 69.
- 3- Cantwell, M., Voss, R., Hanson, B., May, D., and Rice, B. 2000. Water and fertilizer management for garlic: Productivity, nutrient and water use efficiency and postharvest quality. *Proceedings of the California ASA / Plant and Soil Conference*. January 20. 16p.
- 4- Ceci, L. N. Curzio, O. A. and Pomilio, A.B. 1991. Effects of irradiation and storage on the flavor of garlic bulbs cv "Red". *J. Food Science*. 56: 1, 44-46.
- 5- Freeman, G. G. and whenham, R. J. 1976. Effect of overwinter storage at three temperatures on the flavour intensity of dry bulb onions. *J. Sci. Food Agric*. 27:37.
- 6- Iordachescu, C. and Mihailescu, N. 1979. Refrigerated storage of garlic. *Productia Vegetala Horticultura*. 28: 2, 43-49.
- 7- Internet. A Primer on the chemistry of garlic. www.gourmetgarlicgardens.com/chemistry.htm.
- 8- Jeong, Y. C. and Park, K. W. 1994. Effects of variety and bulb size on the quality changes during storage of garlic (*Allium sativum L.*). *Journal of the Korean Society for Horticultural Sciences*. 35: 2, 131 – 138.
- 9- Kwon, J. H., Byun, M. W., Cho, H. O. 1985. Effects of gamma irradiation dose and timing of treatment after harvest on the storeability of garlic bulbs. *J. Food Sci*. 50, 379-381.
- 10- Ketter, C. A. T. and Randle, W. M. 1998. Pungency assessment in onions., S. J. Karcher (ed). *Proceeding of the 19th workshop / Conference of the Association for Biology Laboratory Education (ABLE)*. 177-196.
- 11- Lysenko, N. V., Maistrenko, S. M. and Deshko, E. Y. 1984. Storage of high quality garlic at various temperatures. *Tovarovedenie*. 17: 22-27.
- 12- Madamba, P. S., Driscoll, R. H. and Buckle, K. A. 1993. Moisture content determination of garlic by convection oven method. *ASEAN Food Journal*. 8: 2, 81- 83.
- 13- Whitaker, J. R. 1976. Development of flavor, odor and pungency in onion and garlic. *Adv. Food Res*. 22: 37.

Effect of Storage Duration and Conditions on the Weight Loss and Quality of the Garlic Populations of Hamadan Province

F. Bayat

In this research, the effect of different storage conditions (cold, semi technical and traditional storages) at 180 days after storage on the qualitative and quantitative properties of garlic populations were investigated. White and pink populations were packaged in wooden boxes and net pockets and factors i. e. weight loss, moisture content, spoilage, firmness and total pyruvic acid were measured monthly. Results showed that difference between weight loss and spoilage of garlic populations in all conditions were significant and their content in semi technical storage was more than cold storage and less than traditional storage. White and pink garlic in cold storage with 13.89 and 16.73% weight loss and 12.1 and 46% spoilage respectively had the least contents and in traditional storage with 25.9 and 47.2% weight loss and 56.3 and 100% spoilage respectively had the most contents. An increase of total pyruvic acid content in both garlic populations except pink population in cold storage was observed at 150 days after storage because of the degradation of chief flavour component and its content in pink garlic population was more than white garlic population. Firmness of white garlic population decreased during storage but in semi technical and traditional storages, the firmness of pink garlic population increased within 120-180 days because of the drying of clove tissues.

Key words: Garlic, Quality Properties, Storage, Weight Loss