

ارزیابی تاثیر تیمار کلسیم بر عمر پس از برداشت گوجه فرنگی رقم "دافنیس"

بهرامیان سکینه^۱، رامین علی اکبر^{۱*} و امینی فریبا^۲

^۱ گروه علوم باگبانی، دانشکده کشاورزی، دانشگاه صنعتی اصفهان، ^۲ گروه زیست شناسی، دانشکده علوم، دانشگاه اراک

(تاریخ دریافت: ۹۳/۱۲/۰۹، تاریخ پذیرش نهایی: ۱۳۹۴/۰۶/۲۲)

چکیده:

به دلیل فسادپذیری بالای گوجه فرنگی، نمی‌توان آن را برای مدت طولانی نگهداری کرد ولی با استفاده از تکنولوژی پس از برداشت می‌توان تا حدودی این فسادپذیری را کنترل نمود. کلسیم یک ماده غذایی مهم و ضروری در گیاهان است که نقش فعالی در دیواره سلولی ایفا می‌کند. آزمایش حاضر به منظور مطالعه تاثیر تیمارهای کلسیم بر عمر پس از برداشت میوه گوجه فرنگی رقم دافنیس انجام گرفت. جهت بررسی عمر انباری گوجه فرنگی از تیمارهای کلسیم کلرید (۱٪، ۱/۵٪ و ۰/۲٪) و کلسیم آسکوربیات (۰/۲۵٪، ۰/۰۵٪ و ۰/۱٪) استفاده شد. پس از تیمار با ترکیبات ذکر شده، میوه‌ها به مدت ۳۵ روز در انکوپیاتور با دمای ۱۰°C او رطوبت نسبی ۹۰٪ نگهداری شدند. هر ۷ روز یکبار شاخص‌های اسید آلی، pH، مواد جامد محلول، ویتامین ث، سفتی، کاهش وزن و لیکوپین مورد بررسی قرار گرفت. آزمایش به صورت طرح فاکتوریل و در قالب طرح کاملاً تصادفی در ۳ تکرار انجام شد. نتایج حاصل، نشان داد تیمارهای کلسیم، اثر معنی‌داری بر شاخص‌های اندازه گیری شده داشتند. کمترین میزان لیکوپین در تیمار کلسیم آسکوربیات ۱٪ بدست آمد که با سایر تیمارها تفاوت معنی‌داری داشت. همچنین بیشترین میزان ویتامین ث در تیمار کلسیم آسکوربیات ۱٪ مشاهده شد. کمترین pH، مواد جامد محلول و بیشترین اسید آلی در تیمار کلسیم آسکوربیات ۱٪ بدست آمد که به جز تیمار کلسیم کلرید ۰/۲٪ با سایر تیمارها از نظر آماری تفاوت معنی‌داری نشان داد. بر اساس نتایج بدست آمده به نظر می‌رسد تیمار میوه‌ها با کلسیم آسکوربیات ۱٪ و کلسیم کلرید ۰/۲٪ موجب حفظ بیشتر خصوصیات کیفی میوه طی مدت نگهداری در انبار گشته است.

کلمات کلیدی: پس از برداشت، کلسیم آسکوربیات، کلسیم کلرید، گوجه فرنگی.

مقدمه:

بالایی برخوردار می‌باشد به خصوص در شرایطی که میوه نرم است، فاصله محل تولید تا مصرف زیاد است و شرایط حمل و نقل و نگهداری مناسب نیست، درصد ضایعات میوه خیلی بالا می‌رود (Dumas *et al.*, 2000). گوجه فرنگی طول عمر بسیار کوتاهی دارد، که معمولاً حدود ۲ تا ۳ هفته به طول می‌انجامد. هر اندازه سفتی بافت میوه زیاد باشد، میوه از نگهداری بهتر و ضایعات کمتری برخوردار خواهد بود. اگر تحت شرایط خاصی بتوان از نرم شدن سریع میوه جلوگیری نمود و کیفیت میوه را حتی برای مدت کوتاهی حفظ کرد، در آن صورت می‌

گوجه فرنگی با دارا بودن مقدار قابل توجهی از قندها، ویتامین ها، مواد معدنی، لیکوپن و دیگر کارتوئیدها، سهم قابل توجهی از تغذیه انسان را به خود اختصاص داده است (Dumas *et al.*, 2000; Fawzy *et al.*, 2005; Thybo *et al.*, 2006), که به صورت گسترده‌ای در سراسر جهان مصرف می‌شود و دارای مزایای زیادی برای سلامتی انسان می‌باشد (Simonne *et al.*, 2006; Toor and Savage, 2006). میوه گوجه فرنگی به علت بافت نرم و آبکی، در زمان بعد از برداشت از فسادپذیری

۱٪ از محلول کلسیم آسکوربات اجرا شد. پس از تهیه محلول‌های کلسیم، گوجه‌فرنگی‌ها به مدت ۲۰ دقیقه داخل محلول‌های مورد نظر قرار داده شدند، سپس فرصت داده شد تا در معرض هوا خشک شوند. سپس گوجه‌فرنگی‌ها داخل بسته‌های پلاستیکی، که از قبل ۸ سوراخ در آنها تعییه شده بود قرار داده شدند و درب پلاستیک‌ها با دستگاه پرس شد و پس از اتیکت گذاری، به انکوباتور با دمای ۱۰°C و رطوبت ۹۰ درصد انتقال داده شدند و در روزهای ۷، ۱۴، ۲۱، ۲۸ و ۳۵ پس از تیمار شاخص‌های فیزیکوشیمیایی میوه‌ها اندازه گیری گردید. مواد جامد محلول (Mazumdar, 2003) توسط رفراکتومتر مدل DDR18416 (Singla and Ghosh, 2012) با استفاده از اسید سیتریک (Methrohm691 Nagata and Yamashita, 2003) دستگاه pH متر مدل OSK-10576 (Penetrometer) مدل Znidaarcic et al., 2010) صورت گرفت (Naglaa and Serry, 2010) آزمایش به وزن نیز ثبت گردید (Ghasemnezhad et al., 2010) اندازه گیری سفتی میوه نیز توسط دستگاه سفتی سنج (DIP) استفاده شد (Chen et al., 2006). اندازه گیری سفتی سنج (LSD) مدل ۱۰۵۷۶ درصد کاهش وزن نیز ثبت گردید (Chen et al., 2006). این روش نیز با استفاده از آزمون LSD صورت گرفت (سلطانی، ۱۳۸۷). نمودارها نیز با استفاده از نرم افزار Excel ترسیم شد.

نتایج و بحث:

اسید آلی: با توجه به این نکته که به طور معمول اسیدهای آلی را می‌توان به عنوان منبع اندوخته انرژی میوه به حساب آورد، از این رو در هنگام بلوغ و رسیدن، در اثر افزایش شدت تنفس و یا تبدیل شدن اسیدهای آلی به قند، از میزان آن در عصاره میوه کاسته می‌شود (Jachson, 2003; Meng et al., 2008).

توان از درصد بالای ضایعات این محصول جلوگیری به عمل آورد. این موضوع مخصوصاً در موقعی از فصل، که تولید و عرضه بیش از تقاضا می‌باشد از اهمیت زیادتری برخوردار است (Hsu et al., 1998; Wills et al., 2008).

کلسیم نقش مهم و ضروری در فرایندهای حفظ ساختمان دیواره سلولی و تمامیت غشای سیتوپلاسمی گیاه دارد (Hirschi, 2004). میوه‌هایی که میزان کلسیم در آنها کم باشد به بسیاری از ناهنجاری‌های بیماریزا و فیزیولوژیک حساس هستند و چنین میوه‌هایی معمولاً عمر ماندگاری کمی دارند. بنابراین کلسیم قبل و بعد از برداشت برای جلوگیری از ناهنجاری‌های فیزیولوژیک به کار می‌رود (Dong et al., 2004). در رابطه با تاثیر کلسیم دانگ و همکاران (2004) گزارش کردند کاربرد کلسیم می‌تواند وزن تک میوه، عملکرد، محتوای ویتامین ث و قند محلول را افزایش دهد ولی باعث کاهش محتوای اسید آلی و مواد جامد محلول گوجه‌فرنگی می‌شود. چن و همکاران (Chen et al., 2006) گزارش کردند که کلسیم می‌تواند استحکام میوه و محتوای اسیدهای آلی را افزایش دهد و اوج تنفس میوه را به تاخیر اندازد. همچنین با افزایش غلظت کلسیم در محلول غذایی، سطح کلسیم در میوه‌های گوجه‌فرنگی افزایش می‌یابد (Chen et al., 2006).

هدف از این تحقیق تاثیر ترکیبات کلسیم بر عمر انباری و کیفیت گوجه‌فرنگی طی مدت نگهداری در انبار می‌باشد.

مواد و روش‌ها:

میوه‌های گوجه‌فرنگی (*Lycopersicon esculentum Mill*) رقم دافنیس در مرحله رسیده سبز از گلخانه خریداری شد و بلافاصله به آزمایشگاه فیزیولوژی پس از برداشت منتقل شدند. سعی شد تمام میوه‌ها از نظر سایز، شکل و رنگ همانند یکدیگر باشند. آزمایش طی مدت ۳۵ روز نگهداری در دمای ۱۰°C انجام شد. نمونه برداری برای بررسی تغییرات خصوصیات فیزیکوшیمیایی میوه‌ها هر ۷ روز یکبار انجام شد. این تحقیق به صورت آزمایشی با ۷ تیمار شامل سطوح صفر، ۰/۱٪، ۰/۲٪ از محلول کلسیم کلرید و سطوح ۰/۰۵٪، ۰/۱٪

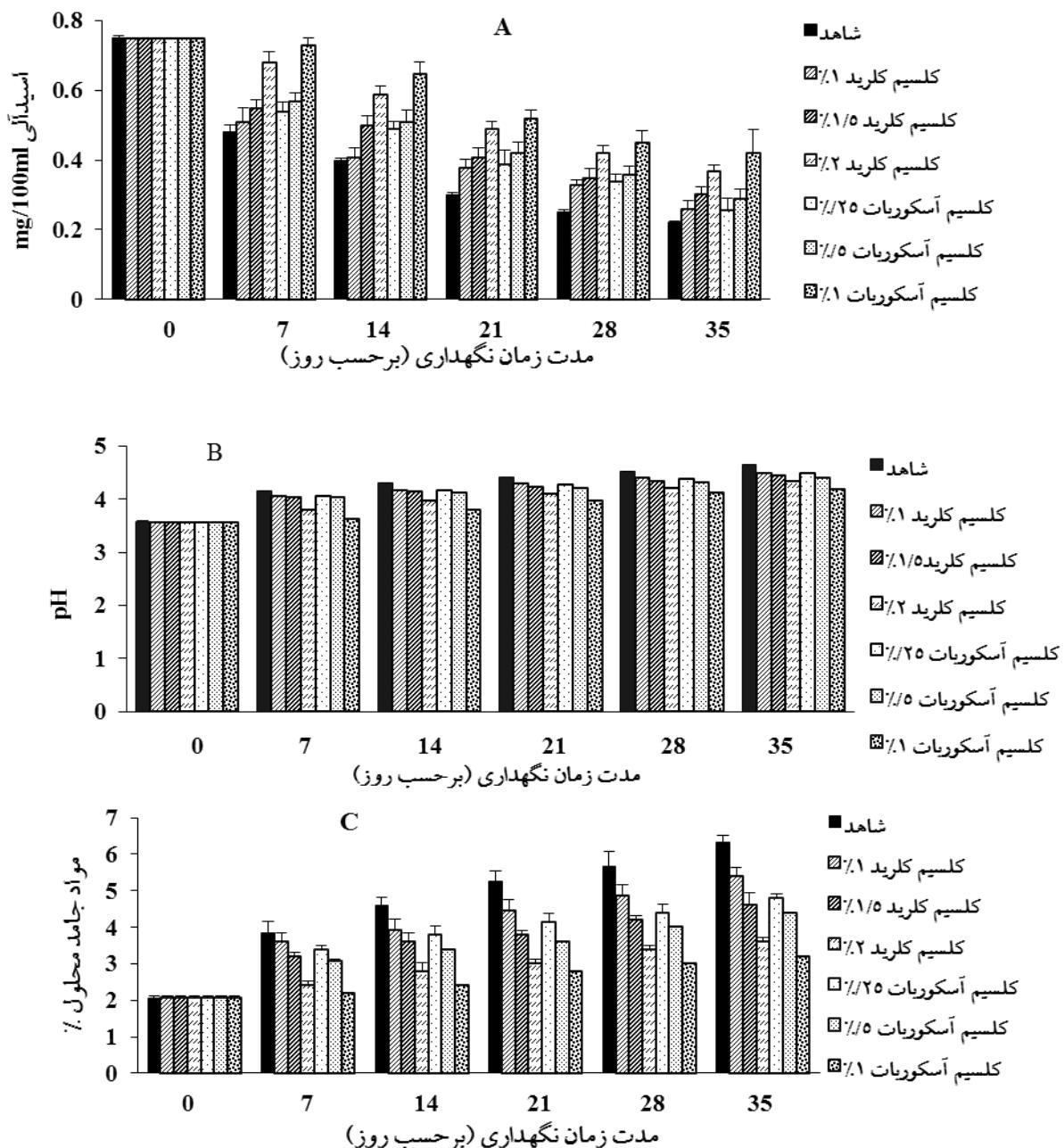
pH مربوط به تیمار کلسیم آسکوربات ۱٪(۴/۲) و کلسیم کلرید ۲٪(۴/۳۶) بود که با سایر تیمارهای کلسیم تفاوت معنی داری نشان دادند. استفاده از تیمار کلسیم، میزان تغییرات pH گوجه‌فرنگی را در مدت نگهداری کمتر کرده است. رامانورائو و همکاران (۲۰۱۱) گزارش کردند که درجه اسیدیته میوه (pH) در تیمارهای مختلف کلسیم نسبت به شاهد تفاوت معنی‌داری در سطح ۵ درصد در هر مرحله از انبارداری داشت البته به دلیل آنکه در طول انبارداری اسید آلی میوه اسید می شود میزان درجه اسیدیته میوه افزایش یافته است (Ramana Rao *et al.*, 2001).

میزان مواد جامد محلول: میزان مواد جامد محلول در طی مدت نگهداری در انبار افزایش یافته است. به این علت که در حین رسیده شدن میوه، نشاسته ذخیره‌ای به قند ساده تبدیل می‌شود و این تغییرات موجب افزایش میزان مواد جامد محلول می‌گردد. این فرآیند تا جایی ادامه می‌یابد که ذخیره نشاسته تمام شده و در نتیجه قندهای ساده و میزان مواد جامد محلول کاهش می‌یابد (Wills and ku, 2002). نتایج تجزیه واریانس داده‌ها نشان داد نوع تیمار، مدت نگهداری و اثر متقابل آن بر میزان مواد جامد محلول گوجه‌فرنگی در سطح احتمال ۱ درصد معنی دار بود (جدول ۱). با بررسی نمودار اثر متقابل زمان و کلسیم بر میزان مواد جامد محلول گوجه‌فرنگی طی مدت نگهداری کمتر شود و به طور کلی مقدار اسیدیته شاهد در پایان مدت نگهداری کاهش معنی‌داری نسبت به نمونه‌های تیمار شده را نشان داده است. به نظر می‌رسد تیمار میوه با کلسیم از طریق کند کردن فرآیند مرتبط با رسیدن میوه، باعث کاهش مناسب سرعت کم شدن اسیدهای آلی شده است (Martinez-Romero *et al.*, 2005). بنابراین میزان اسیدهای آلی، به دلیل عدم مصرف و یا عدم تبدیل به قندهای ساده در میوه حفظ شده و سیر نزولی آن نسبت به شاهد کمتر است.

ویتامین ث: گوجه‌فرنگی منبع مهم ویتامین ث است که مقدار آن بین ۱۰ تا ۶۰ میلی‌گرم در صد گرم متفاوت می‌باشد. این ویتامین در طول مدت نگهداری یا رسیدگی میوه بر اثر فعالیت آنزیم‌های فنل اکسیداز و آسکوربیک اکسیداز تجزیه شده و میزان آن کاهش می‌یابد (Mazaheri *et al.*, 2007) نتایج

بنابراین کاهش اسیدهای آلی و افزایش مواد جامد محلول در تیمار شاهد و دیگر تیمارها در طی زمان مورد انتظار است. نتایج تجزیه واریانس داده‌ها نشان داد نوع تیمار، مدت نگهداری و اثر متقابل آن بر میزان اسید آلی گوجه‌فرنگی در سطح احتمال ۱ درصد معنی دار بود، با بررسی نمودار اثر متقابل زمان و کلسیم بر اسید آلی گوجه‌فرنگی طی مدت نگهداری در انبار سرد (شکل ۱- A) مشخص شد، که با افزایش انبارمانی میزان اسید آلی کاهش یافت اما تیمارهای کلسیم باعث کاهش این روند کاهشی شدند به گونه‌ای که در پایان آزمایش بیشترین اسید آلی مربوط به تیمار کلسیم آسکوربات ۱٪(۴/۲) (mg/100ml) و کلسیم کلرید ۲٪(۴/۳۷) (mg/100ml) بود که با سایر تیمارهای کلسیم تفاوت معنی‌داری نشان دادند. نتایج نشان داد که تیمار گوجه‌فرنگی با کلسیم باعث می‌شود تا روند تغییرات اسیدیته در مدت نگهداری کمتر شود و به طور کلی مقدار اسیدیته شاهد در پایان مدت نگهداری کاهش معنی‌داری نسبت به نمونه‌های تیمار شده را نشان داده است. به نظر می‌رسد تیمار میوه با کلسیم از طریق کند کردن فرآیند مرتبط با رسیدن میوه، باعث کاهش مناسب سرعت کم شدن اسیدهای آلی شده است (Martinez-Romero *et al.*, 2005). بنابراین میزان اسیدهای آلی، به دلیل عدم مصرف و یا عدم تبدیل به قندهای ساده در میوه حفظ شده و سیر نزولی آن نسبت به شاهد کمتر است.

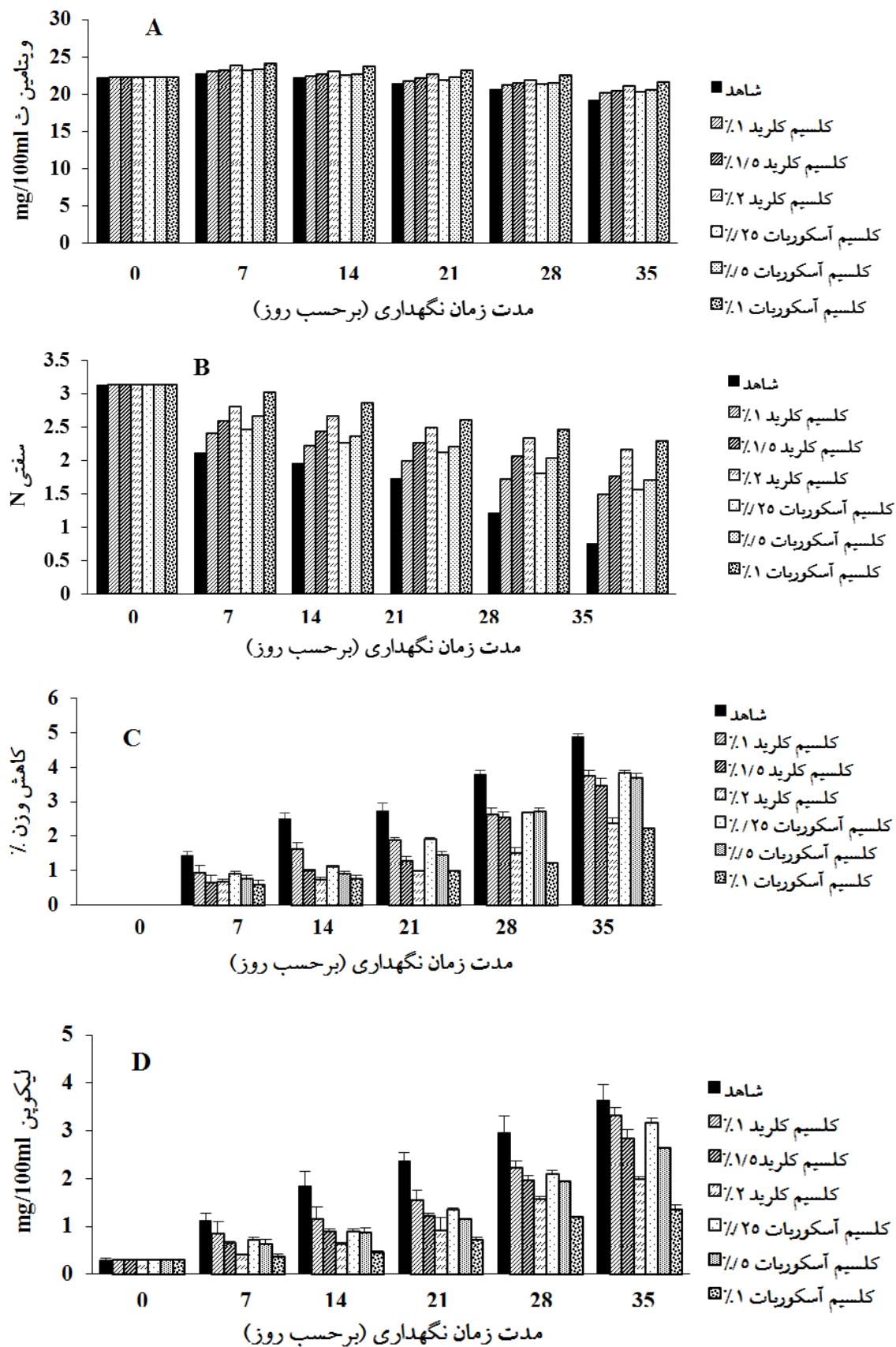
pH: مشخص شده‌است که تغییرات pH عصاره میوه در زمان رسیدن بیشتر ناشی از نشت اسیدهای آلی از واکوئول به سیتوپلاسم سلولی است (Znidaarcic *et al.*, 2010). نتایج تجزیه واریانس داده‌ها نشان داد نوع تیمار، مدت نگهداری و اثر متقابل آن بر میزان pH گوجه‌فرنگی در سطح احتمال ۱ درصد معنی دار بود (جدول ۱). با بررسی نمودار اثر متقابل زمان و کلسیم بر میزان pH گوجه‌فرنگی طی مدت نگهداری در انبار سرد (شکل ۱- B) مشخص نمود که با افزایش انبارمانی میزان pH افزایش یافت اما تیمارهای کلسیم باعث کاهش این روند افزایشی شدند به گونه‌ای که در پایان آزمایش کمترین



شکل ۱- اسید آلی قابل تیتر (mg/100ml) (A)، pH (B) و میزان مواد جامد محلول(%) (C) در نمونه‌های گوجه‌فرنگی تیمار شده با ترکیبات کلسیم و نمونه‌های شاهد طی ۳۵ روز نگهداری در انبار با دمای ۱۰ درجه سانتیگراد.

ث گوجه‌فرنگی طی مدت نگهداری در انبار سرد (شکل ۲-۲) مشخص نمود که با افزایش انبارمانی میزان ویتامین ث کاهش یافت اما تیمارهای کلسیم باعث کاهش این روند کاهشی شدند به گونه ای که در پایان آزمایش بیشترین میزان ویتامین ث کمترین میزان ویتامین ث (۰.۱۵/۱۰ mg/100ml) مربوط به تیمار کلسیم آسکوربیات ۰.۱٪ و

نشان داد که استفاده از تیمار کلسیم به ویژه تیمار کلسیم آسکوربیات ۰.۱٪ باعث افزایش ماندگاری ویتامین ث گوجه‌فرنگی شده است. نتایج تجزیه واریانس داده‌ها نشان داد نوع تیمار، مدت نگهداری و اثر متقابل آن بر میزان ویتامین ث گوجه‌فرنگی در سطح احتمال ۱ درصد معنی دار بود (جدول ۱). با بررسی نمودار اثر متقابل زمان و کلسیم بر میزان ویتامین



جدول ۱- تجزیه واریانس خصوصیات فیزیکو شیمیایی گوجه فرنگی طی مدت نگهداری در انکوباتور(دماه ۱۰ درجه سانتیگراد)

میانگین مربوطات (MS)								منابع	تغییرات
درجه آزادی	وزن	لیکوپن	pH	سفقی	اسیدیته	مواد جامد	ویتامین ث	محلول	
۵	۳۸/۹۸**	۲۰/۴۷**	۷/۲۹**	۰/۶۷۲**	۰/۰۹	۲۳/۰۹**	۲۵/۵۹**		زمان
۶	۷/۴۶**	۳/۸۵**	۰/۲۸۷**	۱/۹۲**	۰/۰۷۹**	۹/۸۴**	۴/۶۴**		تیمار
۳۰	۰/۴۹**	۰/۲۸۴**	۰/۰۱۳**	۱/۱۱**	۰/۰۰۴**	۰/۵۱**	۰/۲۶**		زمان * تیمار

ns، * و ** برتری نشان دهنده میانگین معنی دار نبودن، معنی داری در سطح ۵ درصد و معنی داری در سطح ۱ درصد می باشد.

کاهش وزن: کاهش وزن میوه ها در طی مدت نگهداری، به علت از دست دادن آب ناشی از فرآیندهای تنفس و تعرق در میوه ها به وقوع می پیوندد (Wills and ku, 2002). غوطه وری در کلسیم کلرید در عملکرد و حفظ یکپارچگی غشاها از طریق استحکام پیوند فسفولیپیدها و پروتئین و کم نمودن تراوشتات یونی موثر واقع می شود، که می تواند دلیلی بر کاهش اتلاف وزن میوه در میوه های تیمار شده با کلسیم باشد (Naglaa and Serry, 2010). تحقیقات متعددی کاهش تنفس محصولات را طی مدت پس از برداشت، توسط تیمارهای Adams et al., 2001; Antunes et al., 2005; Chen et al., 2006 داد نوی تیمار، مدت نگهداری و اثر متقابل آن بر کاهش وزن گوجه فرنگی در سطح احتمال ۱ درصد معنی دار بود (جدول ۱). با افزایش زمان نگهداری، ترکیبات کلسیم بر روی درصد کاهش وزن موثر تر بوده است (شکل C-۲) به طوری که میوه های شاهد کاهش وزن بیشتری را نشان دادند که اختلاف معنی داری با ترکیبات کلسیم داشت. از طرفی نتایج نشان داد که بین دو ترکیب کلسیم، تیمار کلسیم آسکوربات ۱٪ کمترین کاهش وزن (۰/۲۲٪) را نشان داده که با سایر ترکیبات کلسیم اختلاف معنی داری دارد.

لیکوپن: پژوهشگران بر این عقیده هستند که کلسیم، افزایش متabolیسم منجر به تولید اتیلن، رسیدگی و پیری میوه ها را طی انبار و نیز پس از انبار طولانی مدت به تاخیر می اندازد (Martinez-Romero et al., 2005). به طور کلی با رسیدن میوه میزان لیکوپن افزایش می یابد اما تیمار کلسیم باعث کاهش

شاهد بود که با سایر تیمارهای کلسیم تفاوت معنی داری نشان داد. تجمع اندک اسید آسکوربیک به وسیله تور و سویج (۲۰۰۶) در طی انبارداری گوجه فرنگی قرمز روشن برای یک دوره ۱۰ روزه در سه شرایط دمایی مختلف (۷، ۱۵ و ۲۵ درجه سانتیگراد) مشاهده شده است.

سفقی بافت: نتایج تجزیه واریانس داده ها نشان داد نوع تیمار، مدت نگهداری و اثر متقابل آن بر میزان سفقی بافت گوجه فرنگی در سطح احتمال ۱ درصد معنی دار بود (جدول ۱). بر اساس شکل B-۲ سفقی بافت میوه گوجه فرنگی در طول مدت نگهداری در انکوباتور کاهش می یابد. نتایج نشان داد که میوه های تیمار شده با ترکیبات کلسیم بافت سفت تری نسبت به میوه های شاهد دارا می باشند. تیمارهای کلسیم آسکوربات (۰/۱٪ نیوتون) و کلسیم کلرید (۰/۲٪ نیوتون) با یکدیگر تفاوت معنی داری نشان ندادند ولی با سایر ترکیبات کلسیم تفاوت معنی داری داشتند. تیمارهای کلسیم موجب کاهش فعالیت آنزیم های پلی گلاکتروناز شده، پس در جلوگیری از تخریب دیواره سلولی و نرم شدن میوه موثر می باشند (Adams et al., 2001; Antunes et al., 2005; Chen et al., 2006; Barbagallo Riccardo et al., 2012) گزارش کردند که با دمجانهای تیمار شده با کلسیم، در طی مدت انبارمانی سفقی بالاتری نسبت به میوه های شاهد داشتند. همچنین آنها بیان کردند این امر یک موضوع آنزیمی بوده و به اثر متقابل بین خاصیت کلسیم و آنزیم های مرتبط با نرم شدن دیواره سلولی مثل آنزیم سلولاز و پکتین متیل استراز (Barbagallo Riccardo et al., 2012) مربوط است.

می‌گردد.

نتیجه‌گیری کلی:

نتایج این تحقیق نشان می‌دهد که تیمار کلسیم در حفظ خواص کیفی گوجه‌فرنگی و افزایش مدت زمان نگهداری آن موثر است. به طوریکه بیشترین میزان ویتامین ث، سفتی بافت و اسید آلی همچنین کمترین میزان مواد جامد محلول، درصد کاهش وزن و pH در تیمار کلسیم آسکوربیات ۱٪ مشاهده گردید.

این روند صعودی می‌گردد.

نتایج تجزیه واریانس داده‌ها نشان داد نوع تیمار، مدت نگهداری و اثر متقابل آن بر میزان لیکوپن گوجه‌فرنگی در سطح احتمال ۱ درصد معنی دار بود (جدول ۱). با توجه به شکل D-۲ میزان لیکوپن در میوه‌های تیمار شده در طی مدت نگهداری افزایش یافته است اما میزان این افزایش نسبت به شاهد کمتر بوده است. بین تیمار کلسیم با شاهد تفاوت معنی داری وجود دارد. تیمار کلسیم آسکوربیات ۱٪ تفاوت معنی داری با سایر تیمارهای کلسیم داشت و کمترین میزان لیکوپن (۴ mg/100ml) در تیمار کلسیم آسکوربیات ۱٪ مشاهده

منابع:

- storage. Environmental Sciences 8: 25-33.
- Hirschi, K. D. (2004) The calcium conundrum Both versatile nutrient and specific signal. Plant Physiology 136: 2438-2442.
- Hsu, Y.M., Lai, C. H., Chang, C. Y., Fan, C. T. and C. T. Chen. (2008) Characterizing the lipid lowering effects and antioxidant mechanisms of tomato paste. Bioscience, Biotechnology, and Biochemistry 72: 677-685.
- Jackson, J. E. (2003) Biology Of Horticulture Crop: Biology of Apple and Pear, led. Cambridge University Press.
- Mazaheri, M., Ghandi, A., Mortazrvi, A. and Zialagh, H. (2007) Qualitative characteristics in tomato processing. Marze Danesh Publication PP 203-205.
- Martinez-Romero, D., Castillo, S., Valverde, J. M., Guillen, F. D. and Serrano, M. (2005) The use of natural aromatic essential oil helps to maintain postharvest quality of crimson table grapes. Acta Horticulturae 682: 1723-1729.
- Mazumdar, B. C. (2003) Methodes on physico-chemical analysis of fruit, Daya Publishing House, Delhi.
- Meng, X., Li, B. J. and Tian, S. (2008) Physiological responses and quality attributes of table grape fruit to chitosan preharvest spray and postharvest coating during storage. Food Chemistry 106: 501-508.
- Nagata, M. and Yamashita, L. (1992) Simple method for simultaneous determination of chlorophyll and carotenoids in tomato fruit. Journal Japane Society Food Technology 39:925-928.
- Naglaa, K and H. Serry. (2010) Some modified atmosphere packaging treatment reduce chilling injury and maintain postharvest quality of washington navel orange. Journal Horticultural Science 2: 108-113.
- Ramana Rao, T. V., N. B. Gol and K. K. Shah. (2011) Effect of postharvest treatments and storage temperatures on the quality and shelf life of sweet
- سلطانی، ا. (۱۳۸۷) کاربرد نرم افزار SAS در تجزیه آماری (برای رشته کشاورزی)، انتشارات جهاد دانشگاهی مشهد.
- Adams, S. R., Valdes, V. M. Cave, C. R. J. and Fenlon, J. S. (2001) The impact of changing light levels and fruit load on the pattern of tomato yields. Horticultural Science and Biotechnology 76: 368-373.
- Antunes, M. D., Panagopoulos, C. T., Rodrigues, S., Neves, N. and Curado, F. (2005) The effect of pre- and postharvest calcium application on Hayward kiwifruit storage ability. Acta Horticulturae 682.
- Barbagallo Riccardo, N., Chisari, M. and Caputa, G. (2012) Effects of calcium citrate and ascorbate as inhibitors of browning and softening in minimally processed 'Birgah' eggplants. Postharvest Biology and Technology 73: 70-75.
- Chen, S., Wei, L. and Fang, Y. (2006) Effect of CaCl₂ treatment on the physiological qualities of post-harvest tomato. Acta Agriculturae 15: 156-159.
- Dong, C. X., Zhou, J. M., Fan, X. H. and Wang, H. Y. (2004) Application methods of calcium supplements affect nutrient levels and calcium forms in mature tomato fruits. Journal of Plant Nutrition 27: 1443-1455.
- Dumas, Y., Dadomo, M., Lucca, G. Di. and Grolier, P. (2000) Review of the influence of major environmental and agronomic factors on the lycopene content of tomato fruit. Acta Horticulturae 579: 595-601.
- Fawzy, Z. F., Behairy, A. G. and Shehata, S. A. (2005) Effect of potassium fertilizer on growth and yield of sweet pepper plant (*Capsicum annum*, L.). Agricultural Research 2:599-610.
- Ghasemnezhad, M., Shiri, M. A. and Sanavi, M. (2010) Effect of chitosan coatings on some quality indices of apricot (*Prunus armeniaca* L.) during cold

- harvest storage. Food Chemistry 99: 724-727.
- Wills, R. B. H., and Ku, V. V. V. (2002) Use of 1-MCP to extend the time to ripen of green tomatoes and postharvest life of ripe tomatoes. Postharvest Biology and Technology 26: 85-90.
- Wills, R., Mcglasson, B., Graham, D., and Joyce, D. (1998) Post-harvest, an introduction to the physiology and handling of fruits, vegetables and ornamentals (4th ed.). Adelaide, South Australia: Hyde Park Press.
- Znidaarcic, D., Ban, D., oplanic, M., Karic, L., and pozrl, T. (2010) Influence of postharvest temperatures on physicochemical quality of tomatoes (*Lycopersicon esculentum* Mill.). Journal of Food, Agriculture and Environment 8: 21-25.
- pepper (*Capsicum annum* L.). Scientia Horticulturae Amsterdam 132: 18-26.
- Singla, R., A. Ganguli and M. Ghosh. (2012) Physicochemical and Nutritional Characteristics of Organic Acid- Treated Button Mushrooms(*Agaricus bisporous*). Food Bioprocess Technology 5:808-815.
- Simonne, A. H., B. K. Behe and M. M. Marshall. (2006) Consumers prefer low-priced and high-lycopene-content fresh-market tomatoes. Horticultural science and technology 16: 674-681.
- Thybo, A. K., Christiansen, J. Kaack, K. and Petersen, M. A. (2006) Effect of cultivars,wound healing and storage on sensory quality and chemical components in pre-peeled potatoes. Food Science Technology 39: 166-176.
- Toor, R. K and G. P. Savage. (2006) Changes in major antioxidant components of tomatoes during post-

Evaluation the Effects of Calcium Treatments on Postharvest Life of Tomato (*Lycopersicon esculentum* Mill. cv. "Dafnis")

Sakine Bahramian¹, Ali Akaber Ramin^{1*} and Fariba Amini²

¹Department of Horticultural Science Isfahan University of Technology, ²Faculty of Science, Department of Biology, Arak University, Arak 38156-8-8349, Iran.

(Received: 28 February 2015, Accepted: 13 Septamber 2015)

Abstracts:

Due to high perishability of tomato, it cannot be stored for long duration but by means of postharvest technologies somewhat can control their decay. Calcium as an essential plant nutrient actively participates in cell wall structure. The current experiment was conducted to find the effect of calcium on postharvest life of tomato fruit cv. "Dafnis". The experiment was conducted to asses the shelf life of tomato using treatments of calcium choloride (%1, %1.5, %2) and calcium ascorbate (%0.25, %0.5, %1). After treatment, the fruits were presereved at an incubator with 10 °C and 90% humidity for 35 days. After that the fruits were gotten out each 7 days and were assesed to determine parameters such as titratable acid, pH, soluble solids, vitamin C, firmness, weight loss and lycopene content. experiments was performed as a factorial in a complete randomized design with three replications. The results showed that calcium treatments, had a significant effects on all measured indexes. The lowest lycopene content was recorded at the %1 calcium ascorbate and except with %2 calcium choloride it to had significant difference to other treatments. The lowest pH, soluble solids, the highest titratable acid and vitamin C in the %1 calcium ascorbate and except with %2 calcium choloride it to had significant difference to other treatments.. According to the result of this study, treated fruits with %1 calcium ascorbate and 2% calcium choloride cause maintain fruit quality properties during storage period.

Keywords: tomato, postharvest, calcium ascorbate, calcium choloride.

*corresponding author, Email: aa-ramin@cc.iut.ac.ir