

اثر تلفیق کاربرد قبل از برداشت پلی آمین‌ها و تیمار پس از برداشت کیتوزان بر

ویژگی‌های کیفی پسته تر رقم اکبری^۱

The Effect of Combination of Preharvest Polyamines Application and Postharvest Chitosan Treatment on Qualitative Parameters of Fresh Pistachio cv. Akbari

ملیکا بارزمان، سیدحسین میردهقان* و فاطمه ناظوری^۲

چکیده

حفظ ویژگی‌های ظاهری میوه پسته تر پس از برداشت نقش مهمی در افزایش ارزش اقتصادی این فراآورده دارد. در این پژوهش، درختان پسته رقم اکبری با غلظت ۱ میلی‌مولار پوتریسین، اسپرمین و اسپرمیدین بیست روز پیش از برداشت محلول‌پاشی شدند. محلول‌پاشی با آب‌مقطر به‌عنوان شاهد در نظر گرفته شد. پس از برداشت، میوه‌ها با پوشش کیتوزان یا بدون آن در انبار با دمای 2 ± 1 درجه سلسیوس و رطوبت نسبی $90 \pm 5\%$ قرار گرفته و در زمان‌های صفر، ۲۰ و ۴۰ روز ویژگی‌های کیفی میوه‌ها اندازه‌گیری شد. نتیجه‌ها نشان داد که سفتی میوه و مغز و رطوبت پوست نرم پسته، شاخص درخشندگی پوست نرم و پوست استخوانی، شاخص کرومای پوست نرم پسته و پوست استخوانی، شاخص هیو پوست نرم پسته و مقدار کلروفیل با افزایش مدت زمان انبارمانی کاهش پیدا کرد و پلی‌آمین‌ها سبب حفظ این ویژگی‌ها نسبت به تیمار شاهد شدند که کاربرد پوتریسین تأثیر بهتری نسبت به اسپرمین و اسپرمیدین بر این ویژگی‌ها داشت. همچنین، نتیجه‌ها حاکی از آن است که کاربرد هم‌زمان یک درصد کیتوزان به‌همراه پوتریسین سبب حفظ بیشتر شاخص‌های یادشده، گردید. **واژه‌های کلیدی:** اسپرمین، اسپرمیدین، پوتریسین، پوشش خوراکی.

مقدمه

پسته یکی از محصولات مهم صادراتی است که در بخش صادرات غیرنفتی و ارزآوری اهمیت راهبری در کشور دارد و نقش آن در اقتصاد کشاورزی و ملی چشم‌گیر و پر ارزش است. پسته افزون بر ارزش اقتصادی، سرشار از ماده‌های غذایی ضروری مانند ترکیب‌های فنولی، آنتوسیانین، اسیدهای چرب غیر اشباع و مقوی است که مصرف آن در بهداشت، سلامت و توانمندی اجتماع تأثیر بسیار زیادی دارد (۱). با وجود ارزش غذایی و اهمیت اقتصادی چشمگیر پسته به‌دلیل ساختار فیزیکی و نبود روش‌های مناسب برای نگهداری میوه تازه بیشتر به صورت خشک مصرف می‌شود و مصرف تازه خوری آن محدود به فصل برداشت است (۲۵). در سال‌های پیشین به‌دلیل کاهش کیفیت خوراکی پسته خشک در اثر فرآوری، به پسته تر توجه ویژه‌ای شده است. بنابراین، صادرات پسته تر به‌دلیل ارزش افزوده بیشتر، ارزش غذایی بالا و طعم مطلوب‌تر بر پسته خشک ترجیح داده شده است (۱۸، ۲۷). مصرف پسته تر به‌عنوان میوه در دهه‌های اخیر مورد توجه بسیاری از مصرف‌کنندگان بوده است. وجود پوست نرم شکننده در پسته تر و همچنین تنفس بالای آن از دلایل اصلی ماندگاری بسیار پایین آن

تاریخ پذیرش: ۹۷/۷/۲۹

۱- تاریخ دریافت: ۹۶/۱۱/۲

۲- به‌ترتیب دانشجوی کارشناسی ارشد، استاد و استادیار گروه علوم باغبانی، دانشکده کشاورزی، دانشگاه ولی‌عصر (عج) رفسنجان، رفسنجان، ایران.

* نویسنده مسئول، پست الکترونیک: (mirdehghan@vru.ac.ir).

محسوب می‌شود، بنابراین در بازاررسانی پسته تر افزون بر برداشت صحیح و به‌موقع باید پس از برداشت از روش‌هایی استفاده کرد که آهنگ تنفس پسته تر را کاهش دهد و باعث کنترل از دست‌دهی آب و همچنین حفظ بازارپسندی و ویژگی‌های ظاهری فرآورده شوند. مجموعه این عوامل سبب بهبود ماندگاری پسته تر طی انبارداری می‌شود (۲۸). کنترل فرآیند تنفس در محصول‌های برداشت شده باعث کاهش فرآیندهای سوخت و ساز و در نتیجه افزایش عمر پس از برداشت میوه‌ها و سبزی‌ها خواهد شد. بنابراین لازم است با استفاده از روش‌های مختلف، مدت انبارمانی پسته تر افزایش یابد و ویژگی‌های کیفی بازارپسندی در طول دوره انبارمانی حفظ شود.

با توجه به نقش پلی‌آمین‌ها در زمینه حفظ پایداری دیواره یاخته‌ای، آن‌ها موجب افزایش سفتی فرآورده‌ها می‌شوند. بنابراین، کاربرد این ترکیب‌ها در زمینه بهبود کیفیت فرآورده‌های باغبانی مورد توجه قرار گرفته است (۱۷). استفاده از این ترکیب‌ها موجب حفظ ظاهر فرآورده، کاهش آسیب‌های مکانیکی وارده، بهبود کیفیت فرآورده و افزایش عمر انباری فرآورده به‌صورت تر می‌شود. با توجه به پژوهش‌های انجام‌شده، کاربرد پلی‌آمین‌ها باعث افزایش میزان سفتی پوست رویی پسته تر، افزایش عمر انبارمانی و کاهش فعالیت میکروبی آن شده است (۲۲). پژوهش‌های دیگری نیز در ارتباط با اثر کاربرد پلی‌آمین‌ها بر ویژگی‌های کیفی و ظاهری میوه توت‌فرنگی (۱۳)، انگور (۲۴) و انار (۲۳) گزارش شده است. بنابراین استفاده از این ترکیب‌ها موجب حفظ ظاهر فرآورده، کاهش آسیب‌های مکانیکی وارده، بهبود کیفیت فرآورده و افزایش عمر انباری فرآورده به‌صورت تر می‌شود.

استفاده از پوشش‌های خوراکی نیز به‌عنوان یکی دیگر از راه‌های افزایش ماندگاری فرآورده‌ها در طی انبار محسوب می‌گردد. کیتوزان یکی از مهم‌ترین پوشش‌هایی است که در دوره پس از برداشت به‌کار می‌رود (۵). درواقع یک فیلم نیمه‌رسانا روی سطح محصول‌های باغبانی تشکیل می‌دهد که فضای داخلی محصول را با کاهش و یا افزایش سطح O_2 و CO_2 ، کاهش می‌دهد و بدین ترتیب آهنگ تنفس و دیگر فعالیت‌های سوخت و سازی محصول‌ها را کنترل و کاهش می‌بخشد و از این رو پیری را به‌تأخیر می‌اندازد و موجب حفظ کیفیت کلی و افزایش طول عمر محصول‌ها می‌شود (۲۶). به‌طوری‌که استفاده از پوشش کیتوزان روی میوه انگور سبب بهبود ویژگی‌های کیفی میوه و ظاهری و همچنین کاهش قهوه‌ای شدن میوه انگور طی انبار گردید (۱۰).

از سوی دیگر کاربرد تلفیقی تیمارهای قبل از برداشت و پس از برداشت نیز یکی از راهکارهای مدیریت باغ و انبار باشد که می‌تواند ویژگی‌های کیفی و ظاهری میوه را حفظ کند. در پژوهش انجام‌شده کاربرد ۱ میلی‌مولار پوتریسین طی رشد و پس از برداشت و تیمار گرمایی ۴۰ درجه سلسیوس سبب حفظ ویژگی‌های کمی و کیفی میوه گلابی رقم اسپادونا^۱ و همچنین باعث افزایش عمر انبارمانی آن شده است (۳). همچنین نتیجه‌های یک بررسی روی میوه انگور نشان داد که کاربرد پلی‌آمین‌ها و کلسیم سبب حفظ ترکیب‌های فنولی در شرایط انبار گردید و میوه‌های انگور که با این دو ترکیب تیمار شده بودند حاوی ترکیب‌های فنولی بیشتری بودند (۲۹).

با توجه به اثرهای پیش از برداشت پلی‌آمین‌ها بر حفظ سفتی و فعالیت سوخت و سازی و تیمارهای قبل از انبارمانی کیتوزان بر کنترل از دست‌دهی رطوبت و حفظ ویژگی ظاهری و بازارپسندی، این آزمایش طراحی شد تا اثرهای همزمان کاربرد پلی‌آمین و کیتوزان بر حفظ ویژگی‌های کیفی پسته تر مورد بررسی قرار گیرد.

مواد و روش‌ها

روش اجرای آزمایش

برای انجام این آزمایش، ابتدا محلول‌پاشی‌های پوتریسین، اسپرین و اسپرمیدین هر کدام با غلظت ۱ میلی‌مولار و آب‌مقطر تا مرحله آب‌چکان در اوایل شهریور سال ۱۳۹۵ (۲۰ روز قبل از برداشت) روی درختان ۱۷ ساله رقم اکبری انجام شد که فاصله بین ردیف‌ها ۶ متر و فاصله بین درخت‌ها ۱ متر بود. همچنین سیستم آبیاری

به صورت قطره ای با دور آبیاری ۲۷ روز انجام می شد. سپس در زمان برداشت، از درختان تیمار شده، میوه ها به صورت تصادفی از تمام قسمت های درخت برداشت و به آزمایشگاه منتقل شد و پس از جداسازی و یکنواخت شدن نمونه ها با تیمار کیتوزان با نوع متوسط به روش برس زنی با غلظت ۱٪ و صفر پوشش دهی شدند، در نهایت میوه ها در ظرف های پلاستیکی شفاف با جنس پلی اتیلن بسته بندی شده که در هر واحد آزمایشی حدود ۱۵۰ گرم پسته تازه قرار گرفت و در سردخانه با دمای 1 ± 2 درجه سلسیوس و رطوبت نسبی 5 ± 90 ٪ قرار گرفتند. این آزمایش به صورت فاکتوریل در قالب طرح بلوک کامل تصادفی شامل سه فاکتور محلول پاشی پلی آمین شامل کاربرد پوتریسین، اسپرمین و اسپرمیدین به عنوان فاکتور اول و استفاده از کیتوزان که شامل میوه های بدون پوشش و پوشش دار (یک درصد کیتوزان) به عنوان فاکتور دوم و زمان اندازه گیری شامل روز اول (صفر)، ۲۰ و ۴۰ روز به عنوان فاکتور سوم با سه تکرار اجرا گردید.

در پایان هر کدام از دوره های انبارمانی، ویژگی هایی همچون، درصد رطوبت پوست و درصد رطوبت کل میوه، سفتی پوست و سفتی مغز، رنگ پوست تر، رنگ پوسته استخوانی و مقدار کلروفیل، کاروتنوئید مغز پسته و آزمون حسی اندازه گیری شد.

سفتی میوه

برای اندازه گیری سفتی پوسته رویی و مغز پسته بر حسب واحد کیلوگرم نیرو (Kgf)، از دستگاه سفتی سنج مدل Lutron FG5020 ساخت کشور تایوان استفاده شد. پروب مورد نظر را به دستگاه متصل کرده و میوه را جداگانه در زیر آن قرار داده و به منظور اندازه گیری سفتی پوست از پروب مسطح با قطر $7/8$ میلی متر و برای اندازه گیری سفتی مغز از پروب لبه نوک تیز با قطر $3/6$ و ضخامت $8/0$ میلی متر استفاده گردید. سپس با اعمال یک فشار ثابت، مقاومت بافت به تغییر شکل اندازه گیری شد. میانگین میزان سفتی ۱۰ عدد پسته از هر تکرار بر حسب کیلوگرم نیرو بیان گردید.

کلروفیل

برای اندازه گیری کلروفیل کل و کاروتنوئیدها ابتدا ۱ گرم مغز تر را وزن کرده و در یک لوله فالکن ۵۰ میلی لیتری ریخته، سپس با ۱۰ میلی لیتر استون ۸۰٪ توسط دستگاه ULTRA-TURRAX مدل IKT18 basic ساییده تا به صورت توده یکنواختی درآید، سپس مخلوط حاصل به مدت ۱۰ دقیقه با دمای ۴ درجه سلسیوس سانتریفیوژ (۴۵۰۰rpm) شدند. میزان جذب نور محلول رویی با استفاده از دستگاه اسپکتروفوتومتر مدل T80 UV/VIS Spectrometer PG Instruments Ltd در طول موج های ۴۸۰، ۴۴۵، ۵۱۰ و ۶۵۲ نانومتر خوانده شد. در نهایت غلظت کلروفیل و کاروتنوئید با استفاده از رابطه های زیر محاسبه گردید (۷).

$$\text{Total Chlorophyll (mg/g FW)} = (D652 \times 1000 / 34.5) \times (V / 1000 \times W)$$

$$\text{Carotenoids (mg/g FW)} = (7.6(D480 - 1.49 \times D510)) \times (V / 1000 \times W)$$

OD = قرائت دستگاه

V = حجم استون مصرف شده (۱۰ میلی لیتر)

W = وزن نمونه مورد استفاده (۱ گرم)

رنگ

رنگ پوست بیرونی، پوست استخوانی و مغز پسته تر توسط دستگاه کروماتر (Konica Minolta CR 400, Japan) از سطح ۱۰ میوه از هر تکرار خوانده شد. دستگاه رنگ سنج رنگ را به صورت سه شاخص ارائه می دهد. شاخص L نشان دهنده میزان درخشندگی (روشنایی) رنگ پوست میوه می باشد و میزان آن از صفر (سیاه) تا ۱۰۰ (سفید) متغیر است. دامنه تغییرهای شاخص a از ۶۰+ (قرمز) تا ۶۰- (سبز) می باشد، میزان رنگ سبز از ۶۰-

و میزان رنگ قرمز از +۶۰ به سمت مرکز دیاگرام رنگ (صفر) کاهش می‌یابد. دامنه تغییرهای شاخص b از +۶۰ (زرد) تا -۶۰ (آبی) به سمت مرکز دیاگرام رنگ (صفر) کاهش می‌یابد. شاخص Chroma شدت و یا خلوص رنگ را مشخص می‌کند و میزان آن در مرکز دیاگرام رنگ صفر است و با فاصله از مرکز افزایش می‌یابد. شاخص‌های Chroma و Hue angle با استفاده از فرمول‌های زیر قابل محاسبه است (۲۹).

$$\text{Chroma} = (a^2 + b^2)^{1/2}$$

$$\text{Hue angle (h}^\circ) = \tan^{-1}(b^*/a^*)$$

درصد رطوبت

وزن پوست رویی هر واحد آزمایش توسط ترازوی دیجیتال اندازه‌گیری شد. با استفاده از آون، نمونه‌ها خشک شدند و دوباره وزن آن‌ها مشخص شد. سپس درصد رطوبت با فرمول زیر محاسبه شد (۱۶).
درصد رطوبت = (وزن نمونه پیش از خشک‌کردن - وزن نمونه پس از خشک‌کردن) / وزن نمونه پیش از خشک‌کردن $\times 100$

این آزمایش به صورت فاکتوریل در قالب طرح بلوک‌های کامل تصادفی و با سه تکرار به اجرا گذاشته شد. در پایان آزمایش داده‌های به دست آمده از این آزمایش با استفاده از نرم‌افزار SAS 9.2 و مقایسه میانگین تیمارها در سطح احتمال ۱٪ با آزمون LSD محاسبه گردید. رسم نمودارها نیز به وسیله نرم‌افزار اکسل صورت پذیرفت.

نتایج

محلول‌پاشی پلی‌آمین‌ها سبب کاهش سفتی پوست قبل از انبارمانی گردید ولی تغییرهای سفتی پوست‌هایی که با پلی‌آمین تیمار شده بودند در شرایط انبار نسبت به پوست‌های تیمار نشده کمتر بود. نتیجه‌ها همچنین نشان داد که کاربرد کیتوزان سبب حفظ سفتی پوست در شرایط انبار گردید و تغییرهای سفتی میوه‌های تیمار شده با کیتوزان در شرایط انبار کمتر بود. نتیجه‌های مقایسه میانگین بین تیمارها همچنین نشان داد که بیشترین سفتی پوست در میوه‌های بدون کیتوزان در شرایط قبل از انبار که با پلی‌آمین‌ها تیمار نشده بودند مشاهده گردید و کم‌ترین میزان سفتی پوست در میوه‌های تیمار نشده در ۴۰ روز بعد از انبار مشاهده گردید (شکل ۱). سفتی مغز میوه ۲۰ روز بعد از انبارمانی به طور چشمگیری کاهش پیدا کرد ولی ۴۰ روز بعد از انبارمانی سفتی مغز به طور قابل توجهی افزایش یافت (شکل ۲).

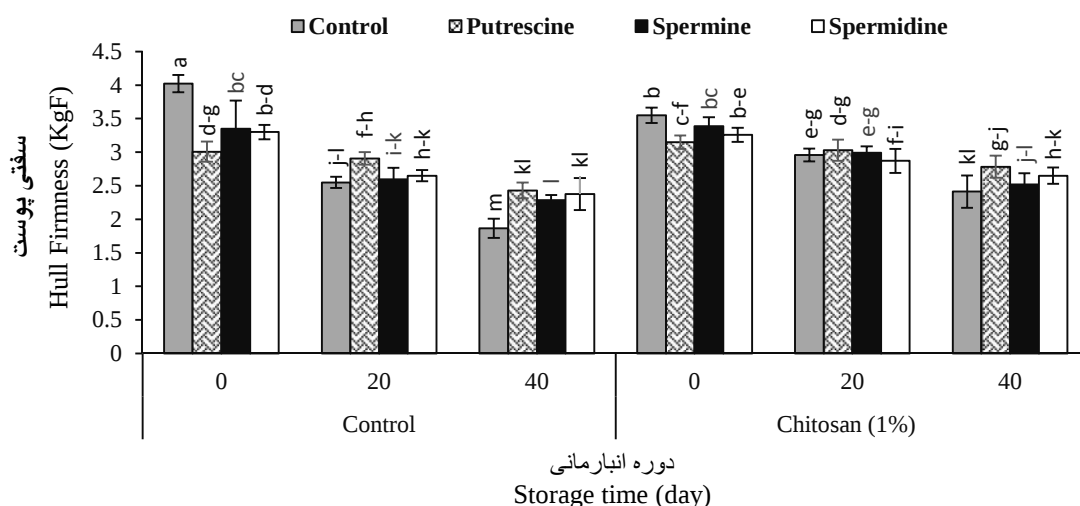


Fig. 1. Interaction of polyamine (1 mM) and chitosan on hull firmness of fresh pistachio fruit during storage. Mean values with the same letters are not significantly different at $P \leq 0.05$ (LSD).

شکل ۱- برهمکنش پلی‌آمین (۱ میلی‌مولار) و کیتوزان بر سفتی پوست پسته تر رقم اکبری طی انبارمانی. ستون‌های با حروف مشابه براساس آزمون LSD در سطح احتمال ۵٪ تفاوت معنی‌داری با هم ندارند.

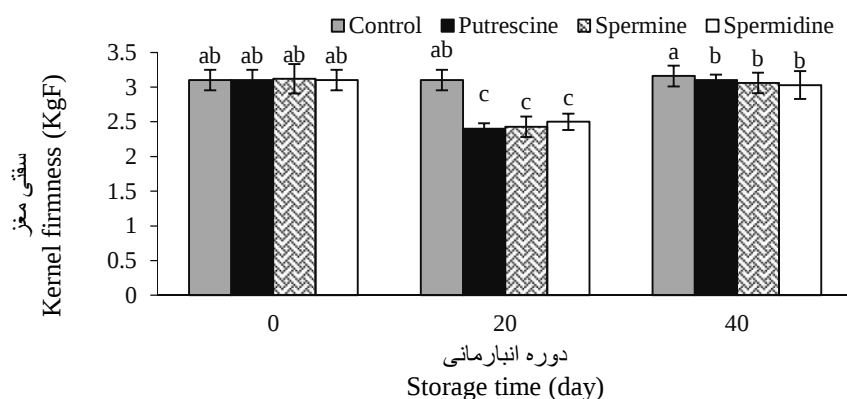


Fig. 2. Effect of polyamine (1 mM) on kernel firmness of fresh pistachio fruit during storage. Values with similar letters are not significantly different ($p < 5\%$).

شکل ۲- تأثیر پلی آمین (۱ میلی مولار) بر سفتی مغز میوه پسته رقم اکبری طی دوره انبارمانی (روز). ستون‌های با حروف مشابه براساس آزمون LSD در سطح احتمال ۵٪ تفاوت معنی داری با هم ندارند.

درصد رطوبت پوست و میوه

نتیجه‌های مقایسه میانگین بین تیمارها نشان داد که میوه‌های تیمار شده با محلول پاشی پلی آمین‌ها از مقدار رطوبت پوست بیشتری نسبت به میوه‌های تیمار نشده طی انبارمانی برخوردار بودند و در این بین محلول پاشی پوتریسین تأثیر بیشتری بر درصد رطوبت پوست نسبت به اسپرمین و اسپرمیدین طی انبارمانی داشت. نتیجه‌ها همچنین حاکی از آن بود که با افزایش زمان انبارمانی رطوبت پوست کاهش یافت و در این بین میوه‌هایی که با کیتوزان پوشش داده شده بودند از مقدار رطوبت بیشتری نسبت به میوه‌هایی که پوشش داده نشده بودند، برخوردار بودند (شکل ۳).

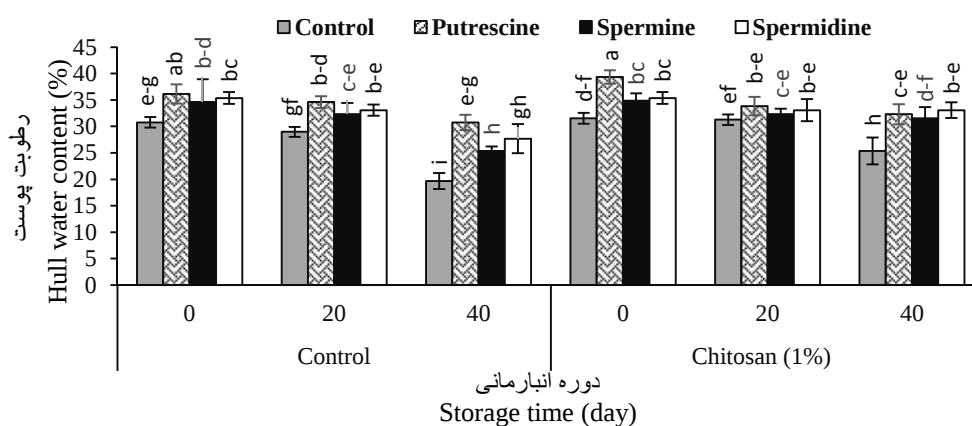


Fig. 3. Interaction of polyamine (1mM) and chitosan coating on hull water content of fresh pistachio fruit. Values with similar letters are not significantly different ($p < 5\%$).

شکل ۳- برهمکنش پلی آمین (۱ میلی مولار) و کیتوزان بر رطوبت پوست نرم میوه پسته تر رقم اکبری طی دوره انبارمانی (روز). ستون‌های با حروف مشابه براساس آزمون LSD در سطح احتمال ۵٪ تفاوت معنی داری با هم ندارند.

کلروفیل و کاروتنوئید کل

اثر کاربرد پلی آمین و کیتوزان و مدت انبارمانی در سطح احتمال یک درصد بر مقدار کلروفیل کل مغز پسته معنی دار گردید. نتیجه‌های مقایسه میانگین بین تیمارها نشان داد که کاربرد پلی آمین‌ها سبب افزایش مقدار کلروفیل کل مغز نسبت به تیمار شاهد گردید، در این بین کاربرد پوتریسین بیشترین تأثیر را بر مقدار کلروفیل کل مغز داشت درحالی که تفاوت معنی داری از نظر مقدار کلروفیل کل مغز بین میوه‌های تیمار شده با پلی آمین‌ها

مشاهده نشد (جدول ۱). نتیجه‌ها همچنین نشان داد میوه‌های با پوشش کیتوزان حدود ۵٪ نسبت به میوه‌های بی‌پوشش از مقدار کلروفیل کل بیشتری برخوردار بودند (جدول ۱). کلروفیل کل مغز هم‌چنین در شرایط انبار به‌طور چشمگیری کاهش پیدا کرد به‌طوری‌که مقدار کلروفیل کل در زمان‌های اندازه‌گیری ۲۰ و ۴۰ روز بعد از انبارمانی به ترتیب حدود ۵ و ۹٪ نسبت به روز اول اندازه‌گیری کاهش پیدا کرد (جدول ۱). نتیجه‌ها همچنین نشان داد که کاربرد پلی‌آمین‌ها، تیمار با کیتوزان و مدت انبارمانی و برهمکنش بین آن‌ها تاثیری بر مقدار کاروتنوئید نداشت (نتیجه‌ها نشان داده نشده است).

جدول ۱- برهمکنش پلی‌آمین و پوشش کیتوزان بر مقدار کلروفیل کل مغز پسته تر طی انبارمانی.

Table 1. Interaction of polyamine and chitosan coating on total chlorophyll (TChl) content of fresh pistachio kernel.

	شاهد Control			کیتوزان Chitosan			میانگین Mean
	مدت انبارمانی Storage time						
Polyamines پلی‌آمین‌ها	0	20	40	0	20	40	
Control شاهد	0.27±0.02 ^b	0.27±0.01 ^b	0.26±0.01 ^b	0.28±0.02 ^b	0.27±0.01 ^b	0.26±0.01 ^b	0.27±0.01 ^b
Putrescine پوترسین	0.34±0.02 ^a	0.33±0.01 ^a	0.32±0.01 ^a	0.35±0.02 ^a	0.34±0.01 ^a	0.33±0.01 ^a	0.34±0.01 ^a
Spermine اسپرمن	0.32±0.02 ^{ab}	0.31±0.01 ^{ab}	0.29±0.01 ^b	0.32±0.02 ^{ab}	0.30±0.01 ^{ab}	0.29±0.01 ^{ab}	0.31±0.01 ^{ab}
Spermidine اسپرمدین	0.31±0.02 ^{ab}	0.31±0.01 ^{ab}	0.29±0.01 ^{ab}	0.32±0.02 ^{ab}	0.32±0.01 ^{ab}	0.30±0.01 ^{ab}	0.32±0.01 ^{ab}
Mean میانگین	0.33±0.03 ^a	0.31±0.04 ^b	0.29±0.01 ^c	0.33±0.03 ^a	0.31±0.04 ^b	0.29±0.01 ^c	
Mean میانگین	0.30±0.01 ^b			0.32±0.01 ^a			

Means in each column with similar letters are not significantly different LSD ($p < 5\%$).

در هر ستون میانگین‌هایی که حروف مشابه دارند براساس آزمون LSD در سطح احتمال ۵٪ تفاوت معنی‌داری با هم ندارند.

شاخص رنگ پوست نرم پسته

میوه‌های تیمار شده با پلی‌آمین‌ها از شاخص درخشندگی بیشتری نسبت به میوه‌های تیمار نشده در ۴۰ روز بعد از انبارمانی برخوردار بودند درحالی‌که در روز اول انبارمانی و ۲۰ روز بعد از آن تفاوت معنی‌داری بین کاربرد پلی‌آمین‌ها و تیمار شاهد مشاهده نشد. نتیجه‌ها همچنین نشان داد که شاخص درخشندگی پوست طی دوره انبارمانی کاهش پیدا کرد و کاربرد کیتوزان سبب کاهش تغییرهای شاخص درخشندگی طی انبارداری شد (شکل ۴). بیشترین شاخص کروما در زمان قبل از انبارمانی در میوه‌هایی که با پوترسین تیمار شده بودند مشاهده گردید و کمترین شاخص کرومای پوست نرم پسته نیز در زمان اندازه‌گیری ۴۰ روز بعد از انبارمانی که هیچ‌گونه تیماری روی آن‌ها صورت نگرفته بود، مشاهده شد (شکل ۵).

شاخص هیو پوست نرم طی زمان‌های ۲۰ و ۴۰ روز اندازه‌گیری بعد از انبارمانی به‌ترتیب حدود ۷ و ۹٪ کاهش پیدا کرد. درحالی‌که کاربرد کیتوزان در زمان ۲۰ روز بعد از انبارمانی از شاخص هیو بیشتری برخوردار بود ولی تفاوت معنی‌داری بین میوه‌های پوشش داده‌شده با کیتوزان و بدون پوشش در زمان‌های صفر و ۴۰ روز انبارمانی مشاهده نشد (شکل ۶).

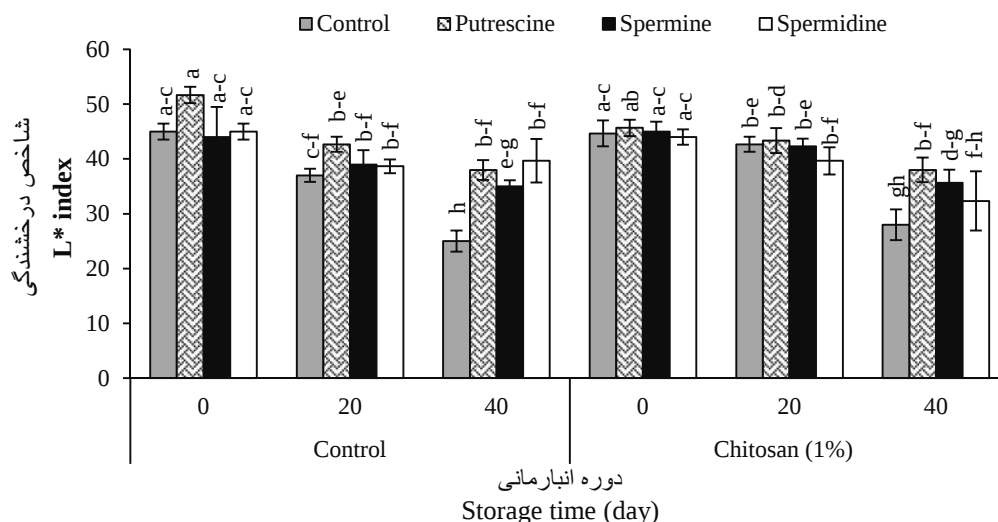


Fig. 4. Interaction of polyamine (1 mM) and chitosan on L* index of hull pistachio fruit during storage. Values with similar letters are not significantly different LSD ($p < 5\%$).

شکل ۴- برهمکنش پلی آمین (۱ میلی مولار) و کیتوزان بر شاخص درخشندگی پوست نرم پسته طی دوره انبارمانی (روز). ستون های با حروف مشابه براساس آزمون LSD در سطح احتمال ۵٪ تفاوت معنی داری با هم ندارند.

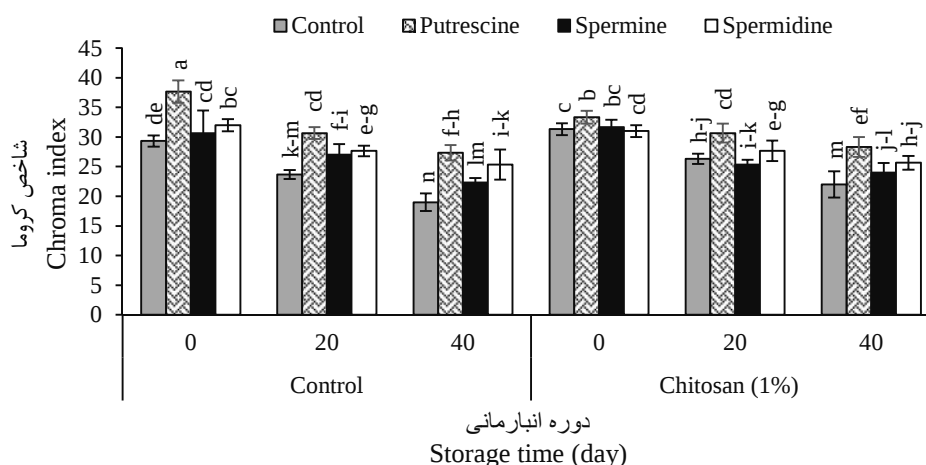


Fig. 5. Interaction of polyamine (1mM) and chitosan on chroma index of fruit pistachio hull during storage. Values with similar letters are not significantly different ($p < 5\%$).

شکل ۵- برهمکنش پلی آمین (۱ میلی مولار) و کیتوزان بر شاخص کرومای پوست نرم پسته میوه پسته رقم اکبری طی دوره انبارمانی (روز). ستون های با حروف مشابه براساس آزمون LSD در سطح احتمال ۵٪ تفاوت معنی داری با هم ندارند.

شاخص های رنگ پوست استخوانی

میوه های پوشش دار شده با کیتوزان از شاخص درخشندگی پوست استخوانی بیشتری نسبت به میوه های تیمار نشده برخوردار بودند. نتیجه ها هم چنین نشان داد که کاربرد پوتریسین سبب حفظ شاخص درخشندگی پوست استخوانی در میوه های پوشش داده شده با کیتوزان و بدون کیتوزان طی انبار گردید در حالی تفاوت معنی داری بین میوه های تیمار شده با اسپرمین و اسپرمیدین با شاهد از لحاظ شاخص رنگ پوست استخوانی مشاهده نشد (شکل ۷).

بیشترین شاخص کرومای پوست استخوانی در تیمار پوتریسین قبل از انبارمانی مشاهده شد و کمترین شاخص کرومای پوست استخوانی نیز در زمان اندازه‌گیری ۴۰ روز بعد از انبارمانی که هیچ‌گونه تیماری روی میوه‌ها صورت نگرفته بود، مشاهده گردید (شکل ۸).

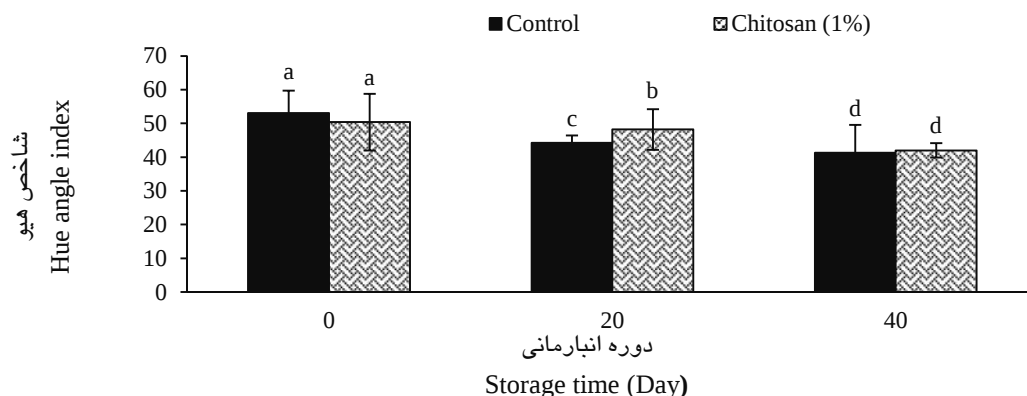


Fig. 6. Effect of chitosan and storage time on hue angle of fruit pistachio hull. Values with similar letters are not significantly different LSD ($p < 5\%$).

شکل ۶- تأثیر کیتوزان بر شاخص هیو پوست نرم میوه پسته رقم اکبری طی دوره انبارمانی (روز). ستون‌های با حروف مشابه براساس آزمون LSD در سطح احتمال ۵٪ تفاوت معنی‌داری با هم ندارند.

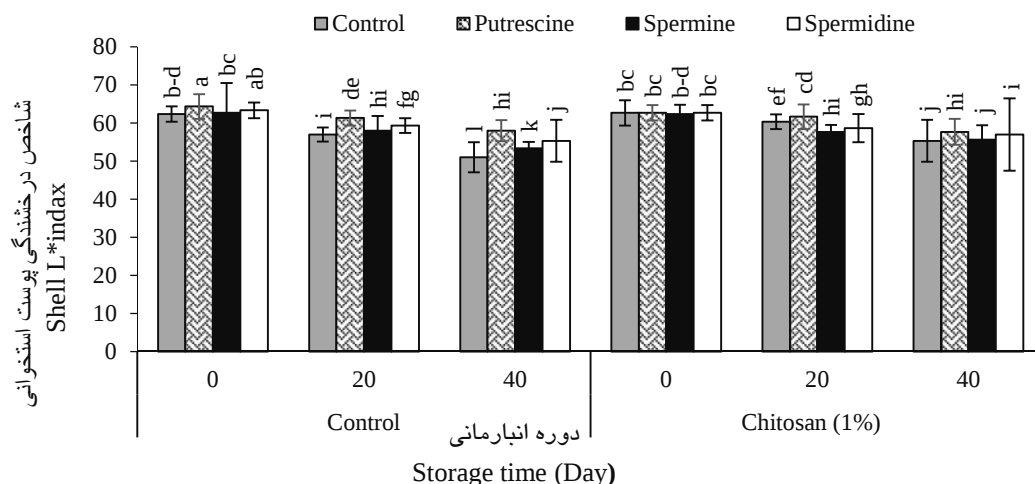


Fig. 7. Interaction of polyamine (1mM) and chitosan on L index of pistachio shell during storage. Values with similar letters are not significantly different LSD ($p < 5\%$).

شکل ۷- برهمکنش پلی‌آمین (۱ میلی‌مولار) و کیتوزان بر شاخص درخشندگی پوست استخوانی میوه پسته رقم اکبری طی دوره انبارمانی (روز). ستون با حروف مشابه براساس آزمون LSD در سطح احتمال ۵٪ تفاوت معنی‌داری با هم ندارند.

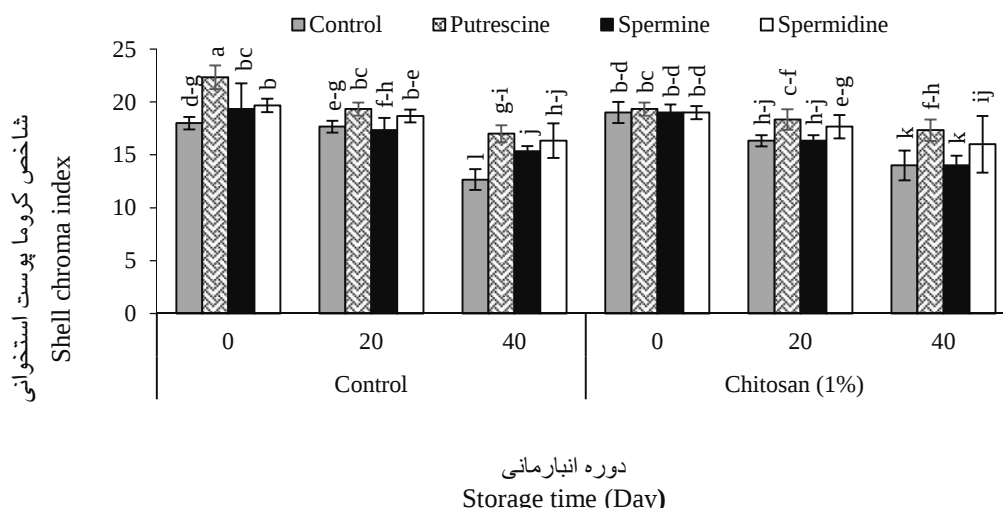


Fig. 8. Interaction of polyamine (1mM) and chitosan on chroma index of pistachio shell during storage. Values with similar letters are not significantly different LSD ($p < 5\%$).

شکل ۸- برهمکنش پلی آمین (۱ میلی مولار) و کیتوزان بر شاخص کروما پوست استخوانی میوه پسته رقم اکبری طی دوره انبارمانی (روز). ستون با حروف مشابه براساس آزمون LSD در سطح احتمال ۵٪ تفاوت معنی داری با هم ندارند.

بحث

سفتی میوه، یکی از ویژگی های مهم کیفی است که به طور مستقیم در افزایش توان انبارمانی و ایجاد مقاومت بیشتر به آسیب های مکانیکی و پوسیدگی میوه نقش دارد (۲۹). از سوی دیگر پایداری و استحکام معیار مهمی برای تعیین کیفیت و بازارپسندی میوه محسوب می شود که قضاوت مصرف کننده را زیر تأثیر قرار می دهد (۱۸). سفتی پوست نرم پسته و سفتی مغز از شاخص های مهم در بازارپسندی پسته تر محسوب می شود (۲۵). محلول پاشی پلی آمین ها از راه کاهش تحریک تولید اتیلن در اواخر دوره رشد میوه می تواند سبب کاهش فعالیت آنزیم های تجزیه کننده دیواره یاخته ای شود که در نهایت روی استحکام بافت میوه تأثیر دارد (۹). بررسی های زیادی در ارتباط با کاربرد پلی آمین ها مبنی بر حفظ سفتی بافت میوه توت فرنگی (۱۹) و هلو (۹، ۲۰) طی انبارمانی صورت گرفته است که نتیجه های پژوهش حاضر مبنی بر کاربرد پلی آمین بر حفظ سفتی میوه با آن ها مطابقت دارد. گزارش شده است که کیتوزان با تأثیر بر کاهش ساخت اتیلن و کاهش فعالیت آنزیم های دیواره یاخته ای به واسطه کاهش ساخت اتیلن سبب حفظ سفتی میوه گواوا (*Psidium guajava*) گردید (۱۴). هم چنین گزارش شده است که کیتوزان باعث کاهش سطح تنفس، تولید اتیلن، فعالیت آنزیم های پلی گالاکتروناز، بتا-گالاکتوزیداز^۲ و پکتین متیل استراز^۳ می شود که از مهم ترین آنزیم های تخریب کننده دیواره یاخته ای و مسئول نرم شده میوه خیار هستند (۲).

کیفیت محصول ها بعد از برداشت به شدت زیر تأثیر مقدار آب فرآورده قرار می گیرد. کاهش رطوبت طی دوره انبارمانی به دلیل عدم یکسان بودن فشار بخار آب در فضای بین یاخته ای بافت ها و اتمسفر احاطه کننده میوه که سبب افزایش تبخیر و تعرق می شود از یک سو و تشدید فرآیندهای تنفسی از سوی دیگر امری طبیعی است (۶). نتیجه های این آزمایش نشان داد که میزان رطوبت پوست نرم پسته های تیمار شده با پوتریسین نسبت به میوه های تیمار نشده در زمان اول انبارمانی بیشتر بود و با گذشت مدت زمان انبارمانی مقدار رطوبت نرم پوست کاهش پیدا کرد که کاهش مقدار رطوبت در میوه های تیمار نشده با پلی آمین بالاتر بود. بررسی های بیشتر در میوه ها بیانگر کاهش مقدار رطوبت میوه های تیمار نشده با پلی آمین ها در شرایط انبار است (۲۵). میوه های گلابی

۳- Pectin methylesterase

۲- B-galactosidase

۱- Polygalacturonase

که قبل از برداشت با پوتریسین تیمار شده بودند از مقدار آب بیشتری برخوردار بودند. این امر به دلیل نقش پلی آمین ها در یکپارچگی فسفولیپیدهای غشا یاخته ای می باشد (۱۵). همچنین کاربرد قبل از برداشت پوتریسین و اسپرمیدین (۱ و ۲ میلی مولار) سبب حفظ وزن میوه و کاهش از دست دادن آب میوه انگور طی انبار گردید (۲۴). همچنین کاهش از دست دادن آب میوه در میوه های پوشش داده شده با کیتوزان به دلیل ایجاد یک اتمسفر مرطوب در اطراف میوه است که سبب کاهش نرخ تبخیر و تعرق از بافت میوه می شود. از طرف دیگر کاربرد توأم کیتوزان یک درصد و کلسیم نسبت به کاربرد جداگانه کیتوزان، پلی آمین و شاهد سبب حفظ آب میوه انگور گردید (۳۲).

کلروفیل یکی از رنگدانه های مغز پسته است که افزون بر ایجاد رنگ سبز در مغز پسته به عنوان یک آنتی اکسیدان نیز عمل می کند (۸). در یک بررسی روی مقدار کلروفیل a, b و کلروفیل کل مغز پسته نشان داده شد که مقدار کلروفیل طی مدت زمان انبارمانی به طور چشمگیری کاهش پیدا کرد که نتیجه پژوهش حاضر با آن مطابقت دارد (۸). در یک بررسی روی میوه پسته تر نشان داده شد که با افزایش زمان انبارمانی مقدار کلروفیل میوه به طور چشمگیری کاهش پیدا کرد (۱۸). همچنین مقدار کلروفیل به دلیل فعالیت آنزیم های لیپاز^۱ و لیپوآکسیژناز^۲ طی انبار سبب فعالیت های مخرب روی کلروفیل می شود و مقدار کلروفیل کاهش می یابد (۲۱). نتیجه های پژوهش حاضر نشان داد که محلول پاشی قبل از برداشت پلی آمین و پوشش دهی میوه با کیتوزان سبب حفظ مقدار کلروفیل میوه پسته تر در طی انبار گردید. در بررسی انجام شده روی میوه پسته تر رقم کله قوچی نشان داده شد که مقدار کلروفیل مغز پسته با کاربرد قبل از برداشت پوتریسین و اسپرمیدین افزایش پیدا کرد (۱۸). کاربرد پلی آمین ها بیشتر از راه کاهش تخریب کلروفیل و تأخیر در پیری و یا رسیدن میوه سبب حفظ مقدار کلروفیل می گردد (۲۲). بنابراین، کاربرد پلی آمین ها از راه کاهش تولید اتیلن و کاهش فعالیت آنزیم های دخیل در تخریب کلروفیل می تواند سبب افزایش مقدار کلروفیل نسبت به میوه های تیمار نشده گردیده و پیری میوه را به تأخیر اندازد (۱۲). گزارش شده است که کاربرد کیتوزان به دلیل کاهش نرخ تنفس و همچنین کاهش تولید اتیلن سبب کاهش تجزیه رنگدانه کلروفیل در بافت میوه می شود (۵).

یکی از شاخص های اساسی دیگر که سبب جذب مشتری و افزایش بازارپسندی میوه پسته تر می گردد رنگ پوست نرم و پوست استخوانی می باشد (۸). بر اساس نتیجه های به دست آمده از این پژوهش رنگ پوست نرم پسته و پوست استخوانی ۲۰ و ۴۰ روز بعد از انبارمانی کاهش پیدا کرد. به طور کلی، شاخص های رنگ میوه ارتباط نزدیکی با مقدار رنگدانه های موجود در قسمت پوست نرم پسته و مغز میوه دارند، یعنی کاهش مقدار رنگدانه ها سبب تغییر رنگ در بافت میوه می شود به طوری که شاخص هیو که شاخص رسیدگی و پیری میوه را نشان می دهد با کاهش مقدار رنگدانه های رنگ میوه از قرمز شفاف به قرمز تیره متمایل می شود که شاخص هیو رنگ نیز کاهش می یابد. همچنین شاخص هیو از قرمز شفاف به سمت قرمز متمایل به قهوه ای تغییر رنگ می دهد که نشان دهنده کاهش شاخص درخشندگی و شاخص هیو می باشد. بنابراین، عواملی که بر مقدار رنگدانه های مغز و پوست تأثیرگذار باشند در نتیجه سبب کاهش شاخص های رنگ نیز می شوند (۲۲). بنابراین، کاربرد پلی آمین و کیتوزان به دلیل نقش آن ها در کاهش تولید اتیلن و همچنین کاهش تبخیر و تعرق سبب کاهش تجزیه رنگدانه ها می شوند و بافت میوه از شاخص های رنگ بهتری برخوردار هستند (۴). در پسته تر نیز به دلیل وجود ترکیب های فنولی بالا در پوست نرم پسته (۱۱) تغییر در ترکیب های فنولی نیز سبب کاهش شاخص های رنگ در طی انبار می گردد و کاربرد کیتوزان و پلی آمین ها از طریق کاهش تغییر ترکیب های فنولی سبب حفظ این شاخص ها می شود.

نتیجه گیری

استفاده از پوشش یک درصدی کیتوزان به همراه پلی آمین ها سبب حفظ سفتی پوست نرم پسته و پوست استخوانی، حفظ رطوبت پوست و میوه، شاخص های رنگ پوست نرم پسته و پوست استخوانی و مقدار کلروفیل طی مدت زمان انبارمانی گردید که در این بین کاربرد همزمان پوتریسین و کیتوزان بیشترین تاثیر را بر حفظ ویژگی پسته تر و کاهش قهوه ای شدن و درصد میوه های کپک زده طی انبار داشت. ولی مقدار کاروتنوئید بعد از برداشت تغییری از خود نشان نداد.

References

منابع

۱. اسماعیل پور، ع. ۱۳۸۴. خصوصیات و ویژگی های برخی از ارقام مهم پسته ایران. انتشارات مؤسسه تحقیقات پسته کشور. ۸۳ ص.
۲. قاسمی تولائی، م.، ع. ا. رامین و ف. امینی. ۱۳۹۴. تأثیر پوشش خوراکی کیتوزان بر کیفیت و افزایش عمر پس از برداشت خیار رقم زمرد. نشریه تولید و فرآوری محصولات زراعی و باغی، ۵: ۱۸۹-۱۹۷
۳. حسینی، م. الف.، م. بابالار و م. ع. عسگری. ۱۳۹۳. اثر پوتریسین و تیمار گرمایی بر کیفیت پس از برداشت میوه گلابی رقم اسپادونا. نشریه علوم باغبانی ایران، ۴۵: ۲۲-۲۳۴.
۴. مستوفی، ی.، م. دهستانی اردکانی و س. ه. رضوی. ۱۳۸۹. اثر چیتوزان بر افزایش عمر پس از برداشت و ویژگی های کیفی انگور رقم شاهرودی. فصلنامه علوم صنایع غذایی ایران، ۸: ۱۰۱-۹۳.
5. Ali, A., M.T.M. Muhammad., K. Sijam and Y. Siddiqui. 2011. Effect of chitosan coatings on the physicochemical characteristics of papaya (*Carica papaya* L.) fruit during cold storage. Food Chem. 124:620-626.
6. Almenar, E., R.Catala, P. Hernandez-Mounoz and R. Gavara. 2009. Optimization of an active package for wild strawberries based on the release of 2-nonanone. LWT-Food Sci. Technol. 46(8):201-211.
7. Arnon, D. I. 1949. Copper enzymes in isolated chloroplasts. Polyphenoloxidase in *Beta vulgaris*. Plant Physiol. 24(1):1.
8. Bellomo, M. G. and B. Fallico. 2007. Anthocyanins, chlorophylls and xanthophylls in pistachio nuts (*Pistacia vera* L.) of different geographic origin. Compos. Anal. 20(3):352-359.
9. Bregoli, A. M., S. Scaramagli, G. Costa, E. Sabatini, V. Ziosi, S. Biondi and P. Torrigiani, 2002. Peach (*Prunus persica* L.) fruit ripening: aminoethoxyvinylglycine (AVG) and exogenous polyamines affect ethylene emission and flesh firmness. Physiol. Plant. 114:472-481.
10. Gao, P., Z. Zhu and P. Zhang. 2013. Effects of chitosan- glucose complex coating on postharvest quality and shelf life of table grapes. Carbohydrate Poly. 95(5):371-378.
11. Gentile, C., L. Tesoriere, D. Butera, M. Fazzari, M. Monastero, M. Allegra and M.A. Livrea. 2007. Antioxidant activity of Sicilian pistachio (*Pistacia vera* L. var. Bronte) nut extract and its bioactive components. J. Agr. Food Chem. 55(3):643-648.
12. Harindra Champaa, W.A., M.I.S. Gilla, B.V.C Mahajanb, and N.K. Aroraa. 2014. Postharvest treatment of polyamines maintains quality and extends shelf-life of table grapes (*Vitis vinifera* L.) cv. Flame Seedless. Postharvest Biol. Technol. 45: 352-384.
13. Hernandez-Munoz, P., E. Almenar, V. Del Valle, D. Velez and R. Gavara. 2008. Effect of chitosan coating combined with postharvest calcium treatment on strawberry (*Fragaria × ananassa*) quality during refrigerated storage. Food Chem. 110(3):428-435.
14. Hong, K., J. Xie, L. Zhang, D. Sun, and D. Gong. 2012. Effects of chitosan coating on postharvest life and quality of guava (*Psidium guajava* L.) fruit during cold storage. Sci. Hort. 144:172-178.

15. Hosseini, M.S., Z. Fakhar, M. Babalar and M.A. Askari. 2017. Effect of pre-harvest putrescine treatment on quality and postharvest life of pear cv. Spadona. *Adv. Hort. Sci.* 31(1):11-17.
16. Joslyn, M. 1970. *Methods in food analysis: physical, chemical, and instrumental methods of analysis*, Academic Press. 845. p.
17. Keramer, G.F., C.Y. Wang and W.S. Conway. 1989. Correlation of reduced softening and increased polyamine levels during low-oxygen storage of "Macintosh" apples. *J. Amer. Soc. Hort. Sci.* 114: 924-946.
18. Khanamani, Z., S.H. Mirdehghan, M.H. Shamshiri and H. Hokmabadi. 2015. The effect of postharvest application of putrescine on quality and shelf life of fresh pistachio cv. 'Fandoghi' and 'Kalleghochi'. *J. Hort. Sci.* 48(1):99-1.
19. Khosroshahi, M.R.Z., M. Esna-Ashari, and A. Ershadi. 2007. Effect of exogenous putrescine on post-harvest life of strawberry (*Fragaria ananassa* L.) fruit, cultivar Selva. *Sci. Hort.* 114:27-32.
20. Liu, J., K. Nada, X. Pang, C. Honda, H. Kitashiba and T. Moriguchi. 2006. Role of polyamines in peach fruit development and storage. *Tree Physiol.* 26:791-798.
21. Maskan, M. and S. Karatas. 1999. Storage stability of whole-split pistachio nuts (*Pistachia vera* L.) at various conditions. *Food Chem.* 66:227-233.
22. Mirdehghan, S.H., Z. Khanamani. M.H. Shamshiri and H. Hokmabadi. 2012. Preharvest foliar application of putrescine and spermine on postharvest quality of fresh pistachio. In VII International Postharvest Symposium, 1012:299-303.
23. Mirdehghan, S.H., M. Rahemi, D. Martínez-Romero, F. Guillen, J.M. Valverde, P.J. Zapata, M. Serrano, and D. Valero. 2007. Reduction of pomegranate chilling injury during storage after heat treatment: role of polyamines. *Postharvest Biol. Technol.* 44(1):19-25.
24. Mirdehghan, S.H. and S. Rahimi. 2016. Pre-harvest application of polyamines enhances antioxidants and table grape (*Vitis vinifera* L.) quality during postharvest period. *Food Chem.* 196(8):1040-1047.
25. Nazoori, F., S. Kalantari, N. Koraki, A. Talaie and A. Javanshah. 2015. Effect of harvest time, processing type and storage condition on preservation fresh and dried pistachios nuts. *J. Crop Improv.* 16(4):795-807.
26. Romanazzia, G., E. Feliziana, S. Banosb, and D. Sivakumarc. 2015. Shelf-Life extension of fresh fruit and vegetables by chitosan treatment. *J. Food Sci.* 12:37-41.
27. Shayanfar, S., M. Kashaninejad, M. Khomeiri, Z.E. Djomeh and Y. Mostofi. 2011. Effect of MAP and different atmospheric conditions on the sensory attributes and shelf life characteristics of fresh pistachio nuts. *Inter. J. Nuts Related Species.* 2:47-57.
28. Valero D., D. Martinez-Romero, M. Serrano and F. Riquelme. 2000. Influence of postharvest treatment with putrescine and calcium on endogenous polyamines, firmness, and abscisic acid in lemon (*Citrus lemon* L. Burm Cv. Verna). *J. Agr. Food Chem.* 46(6):2102-2109.
29. Wani, A.A., P. Singh, K. Gul, M. H. Wani and H.C. Langowski. 2014. Sweet cherry (*Prunus avium*): Critical factors affecting the composition and shelf life. *Food Pack Shelf Life.* 1: 86-99.

Combined Preharvest Application of Polyamines and Chitosan Postharvest Treatments on Qualitative Parameters of Fresh Pistachio cv. Akbari

M. Barzaman S. H. Mirdehghan* and F. Nazoori¹

Keeping fresh pistachio appearance after harvest had important role in economic value of this produce. In this research, pistachio trees were sprayed with 1 mM of putrescine, spermidine and spermine 20 days before harvest. Foliar spraying by distilled water was considered as control. Harvested fruits were coated by chitosan (0 and 1%) and stored at 2 ± 1 °C and $90\pm5\%$ R.H. The fruits were evaluated at 0, 20, and 40 days of storage. The results showed that hull and kernel firmness, hull and fruit water content, L^* index in hull and shell, hue angle and chroma indices, chlorophyll content were decreased during storage but application of polyamines maintained these traits in comparison with control. The results also indicated that combined application of putrescine and chitosan improved these characteristic than alone application of each.

Keywords: Edible-coating, Putrescine, Spermine, Spermidine.

1. M.Sc. Student, Professor and Assistance Professor, Department of Horticultural Sciences, Faculty of Agriculture, Vali-e-Asr University of Rafsanjan, Rafsanjan, Iran.

* Corresponding author, Email: (mirdehghan@vru.ac.ir).