

ارزیابی اثر اسانس گلپر بر محتوای ویتامین C فلفل دلمه‌ای قرمز (*Capsicum annum* L.)

آسیه طاهری رز^۱، مهدی بهنامیان^۲، سارا دژستان^۳، رقیه کریمی راد^۴

۱- دانشجوی کارشناسی ارشد علوم باغبانی دانشکده کشاورزی و منابع طبیعی، دانشگاه محقق اردبیلی، اردبیل

۲- استادیار گروه علوم باغبانی دانشکده کشاورزی و منابع طبیعی، دانشگاه محقق اردبیلی، اردبیل

۳- استادیار گروه زراعت و اصلاح نباتات دانشکده کشاورزی و منابع طبیعی، دانشگاه محقق اردبیلی، اردبیل

۴- دانشجوی دکتری علوم باغبانی دانشکده کشاورزی و منابع طبیعی، دانشگاه محقق اردبیلی، اردبیل

چکیده

از مباحث نوین در علوم کشاورزی استفاده از اسانس گیاهان دارویی در کاهش ضایعات پس از برداشت و افزایش ماندگاری محصولات باغبانی می‌باشد. گزارش شده که ویتامین C به عنوان یک آنتی اکسیدان، خطر ابتلا بیماری‌های قلبی و برخی از انواع سرطان را کاهش می‌دهد. فلفل دلمه‌ای یکی از سبزیجات رایج در دنیا است که در بین سبزیجات بالاترین محتوای ویتامین C را دارد. اما به دلیل فساد پذیری بالا، عمر پس از برداشت کوتاهی دارد. در همین راستا، آزمایشی به منظور مطالعه اثر اسانس گلپر بر حفظ کیفیت پس از برداشت فلفل دلمه‌ای قرمز و محتوای ویتامین C آن به مدت ۳۰ روز در دمای ۹ درجه سانتی‌گراد به صورت فاکتوریل در قالب طرح کاملاً تصادفی با ۳ تکرار اجرا گردید. با توجه به نتایج حاصل شده، تیمار اسانس گلپر در مقایسه با شاهد اثر معنی‌داری بر حفظ محتوای ویتامین C داشته است. نتایج نشان دادند که در دوره نگهداری، محتوای ویتامین C در هر دو تیمار اسانس و شاهد به تدریج کاهش یافت اما میزان این کاهش در تیمار اسانس گلپر نسبت به نمونه‌های شاهد کمتر بوده است، به ویژه بعد از ۲۴ روز از ذخیره‌سازی، محتوای ویتامین C در تیمار اسانس گلپر ۳۷/۱۹ U/g FW بود که ۳۶/۴ درصد بیشتر از شاهد بود. نتایج نشان داد که اسانس‌های گیاهی به دلیل دارا بودن مواد مؤثره مختلف، می‌توانند موجب افزایش انبارمانی و کیفیت بهتر محصول شوند و در نتیجه ماندگاری میوه‌ها را نسبت به نمونه‌های شاهد افزایش دهند.

کلمات کلیدی: اسانس، آنتی اکسیدان، ویتامین C