

اثر کاربرد پس از برداشت املاح کلسیم بر کیفیت و ماندگاری توت فرنگی

فرزاد گودرزی^{۱*}

(تاریخ دریافت: ۸۶/۲/۲۶؛ تاریخ پذیرش: ۸۶/۱۲/۷)

چکیده

به دلیل فاصله نسبتاً زیاد محل تولید تا مصرف، لطافت زیاد و حمل و نقل نامناسب، حدود ۳۰ تا ۴۰ درصد میوه توت فرنگی در فاصله برداشت تا مصرف تلف می‌گردد. از جمله روش‌های توصیه شده برای کاهش ضایعات توت فرنگی، کاربرد املاح کلسیم برای افزایش محتوای کلسیم بافت میوه است. برای این منظور توت فرنگی‌های نمونه در محلول‌های با غلظت ۰، ۲۵، ۵۰ و ۷۵ میلی‌مول بر لیتر کلرید کلسیم، سولفات کلسیم و نترات کلسیم، برای مدت زمان ۴ دقیقه غوطه‌ور و سپس در هوای آزمایشگاه خشک و به مدت پنج و ده روز در یخچال و حرارت ۵°C نگهداری شدند. در پایان دوره با انجام آزمون‌های کمی و کیفی (شامل اندازه‌گیری میزان کلسیم، اسیدکل، بریکس، سفتی بافت، میزان فساد کپکی و آزمون ارزیابی حسی) تأثیر تیمارها بر محصول ارزیابی شد. نتایج نشان داد که با افزایش غلظت نمک‌های کلسیم مقدار اسیددیده، کلسیم بافت و سفتی بافت به میزان معنی‌داری افزایش و میزان کپک‌زدگی محصول کاهش یافت. در اغلب موارد غلظت‌های ۵۰ و ۷۵ سولفات کلسیم نتایج مشابهی داشتند. از بین املاح مورد استفاده، نترات کلسیم بیشترین تأثیر را بر میزان کلسیم و سفتی بافت میوه‌ها نشان داد. اما سولفات کلسیم بهتر از دیگر نمک‌ها کپک‌زدگی توت فرنگی را کنترل کرد. با افزایش زمان نگهداری میوه‌ها، میزان اسیددیده و سفتی بافت میوه‌ها به شکل معنی‌داری کاهش و درصد کپک‌زدگی افزایش یافت. گروه ارزیابی بین نمونه‌های تیمار شده با غلظت ۲۵ میلی‌مول بر لیتر سولفات و کلرید و یا نترات کلسیم، از میزان مقبولیت طعم توت فرنگی کاسته می‌شود. به دلیل ته مزه تلخ، کمترین امتیاز به نمونه‌های تیمار شده با غلظت ۷۵ میلی‌مول بر لیتر نترات کلسیم اختصاص یافت. گروه ارزیابی بین نمونه‌های تیمار شده با غلظت ۲۵ میلی‌مول بر لیتر سولفات و کلرید کلسیم و نمونه شاهد، اختلاف طعم معنی‌داری تشخیص نداد. از آنجا که هیچ یک از ۹ تیمار محلول پاشی نتوانست طراوت و شکل اولیه میوه‌ها را طی دوره نگهداری حفظ نماید، این روش قابل توصیه برای افزایش ماندگاری میوه در سطح تازه خوری نیست، اما می‌تواند برای افزایش ماندگاری توت فرنگی‌هایی که در صنایع فراوری مصرف می‌شوند، مورد استفاده قرار گیرد.

واژه‌های کلیدی: توت فرنگی، کلسیم، غوطه‌وری، کیفیت، ماندگاری

مقدمه

توجهی از محصول تلف شده و یا به دلیل افت شدید کیفیت، به بهای نازلی مبادله می‌شود. با توجه به امکان توسعه سطح زیر کشت این محصول در کشور، تلاش و مطالعه در راستای افزایش عملکرد، ارتقای کیفیت تولید و افزایش زمان ماندگاری این محصول پس از برداشت بسیار ضروری است.

میوه توت فرنگی به دلیل لطافت و حساسیت بسیار، آسیب‌پذیر و مستعد فساد سریع و لهیدگی است. این وضعیت جابه‌جایی و انتقال این محصول را به مراکز مصرف مشکل ساخته است، به طوری که از زمان برداشت تا مصرف توت فرنگی مقدار قابل

۱. عضو هیئت علمی مرکز تحقیقات کشاورزی و منابع طبیعی استان همدان
* : مسئول مکاتبات، پست الکترونیکی: goodarzfzarzad @ gmail.com

پس از برداشت، علی‌رغم قطع ارتباط میوه با گیاه مادر، میوه‌ها به تنفس و تعرق خود ادامه می‌دهند. لذا موادی که در اثر تنفس و تعرق از دست می‌روند، به وسیله شیرۀ گیاه جایگزین نمی‌شود. در این حالت میوه از آب و مواد اندوخته خود استفاده کرده و این امر سبب زوال و فساد میوه می‌گردد (۶).

مجموعه مطالعات صورت گرفته جهت کنترل و کاهش ضایعات توت‌فرنگی منجر به ارائه راه‌ها و پیشنهادات مختلفی شده است که از آن جمله می‌توان به روش‌های استفاده از قارچ‌کش‌ها و محلول پاشی بوته توت‌فرنگی با املاح کلسیم، سرد کردن سریع محصول برداشت شده، استفاده از انبارهای سرد، بسته‌بندی در جعبه‌های سوراخ دار درست شده از فیلم‌های نازک P.V.C، استفاده از انبارهای با اتمسفر کنترل شده، کنترل‌های شیمیایی و بیولوژیک و نیز استفاده از روش‌های پرتوتابی اشاره نمود. هر یک از این روش‌ها دارای مزایا و معایبی بوده و به کار بردن برخی از آنها در سطوح وسیع، به دلیل هزینه بالا و یا نیازمندی به ادوات خاص، عملاً با محدودیت مواجه است (۱، ۶ و ۱۴). از جمله روش‌های توصیه شده جهت کاهش ضایعات میوه‌ها، افزایش غلظت کلسیم میوه با استفاده از املاح کلسیم است. کلسیم یکی از مهم‌ترین عناصر معدنی است که در تعیین کیفیت میوه و زمان ماندگاری آن دخالت دارد. در میوه‌ها و سبزی‌ها، اهمیت کلسیم به خاطر تأثیر عمومی در به تأخیر انداختن رسیدن میوه و ماندگاری بیشتر است. کلسیم در ساختمان تیغه میانی سلول‌ها و بافت گیاهی در ترکیبی به نام پکتات کلسیم وجود دارد و تا زمانی که مقدار آن به حد کافی باشد، از تخریب دیواره پکتینی ممانعت به عمل می‌آورد (۵ و ۱۳).

بر اساس نظریه کانوی و سام (۹) کلسیم موجود در دیواره سلولی تا حد زیادی، میوه را در مقابل میکروب‌هایی که تلاش دارند با شکستن پکتین وارد آن شوند، محافظت می‌کند. همچنین افزایش غلظت کلسیم علاوه بر افزایش تولید CO_2 ، بر کاهش تولید اتیلن توسط میوه مؤثر بوده و می‌تواند فرآیند پیچیده رسیدن میوه را کنترل کرده و به تأخیر اندازد. میوه‌های

حاوی کلسیم کم، سرعت تنفس بالاتری دارند و از این رو سریع‌تر دچار فساد می‌شوند. برای نیل به این هدف لازم است جذب و انتقال کلسیم به میوه به طریقی تسریع و تقویت گردد. این عمل در ابتدا به صورت محلول پاشی روی گیاه و در محصولاتی چون سیب، گلابی و گوجه فرنگی و توت‌فرنگی اجرا گردید و نتایج رضایت بخشی را به دنبال داشت (۱، ۵، ۱۲، و ۱۶).

چانگ و همکاران (۸) با پاشیدن محلول کلرید کلسیم در غلظت‌های ۰/۳ تا ۰/۹ درصد و دو هفته قبل از برداشت اثر معنی‌دار این تیمار را بر کاهش فساد و افزایش کیفیت میوه نشان دادند. آنها دریافتند که با افزایش غلظت کلسیم، فساد میوه کاهش یافت. به طوری که پس از ۸ روز ۷۰٪ توت‌فرنگی‌های شاهد نگهداری شده در $3^{\circ}C$ از بین رفتند. این در حالی بود که تنها ۱۰٪ میوه‌های تیمار شده با محلول کلرید کلسیم ۰/۵٪، فاسد شده بودند. اثر بخشی مناسب این شیوه نیازمند تکرار آن طی چندین نوبت است، که با توجه به عدم یکپارچگی باغات و نیازمندی به ادوات، نیروی انسانی زیاد، و برای تأثیر بهتر و بیشتر کلسیم بر میوه‌ها، نظر محققان به اجرای این عملیات، بلافاصله پس از برداشت میوه معطوف گردید تا به جای چندین نوبت محلول پاشی روی درخت یا بوته، میوه برداشت شده در یک نوبت در محلول املاح کلسیم غوطه‌ور گردد. در این راستا، موریس و همکاران (۱۵) میوه‌های توت‌فرنگی را برای مدت ۵ دقیقه در محلول ۰/۱۸ درصد $CaCl_2$ غوطه‌ور کرده و سپس آنها را درون ظروف پلی‌اتیلن نگه داشتند. نتایج نشان داد که میزان سفتی بافت میوه‌ها بدون تغییر قابل توجه در وزن و یا رنگ میوه‌ها افزایش یافت. دسوزا و همکاران (۱۰) نشان دادند که غلظت‌های ۰/۵ و ۱ درصد محلول کلرید کلسیم خواص فیزیکوشیمیایی توت‌فرنگی رقم سکویا از قبیل pH، میزان مواد جامد محلول و پکتین را تحت تأثیر قرار نداد، اما ماندگاری میوه‌های تیمار شده با محلول‌های فوق بدون آن که دچار آلودگی کپکی گردند از ۳ روز به ۱۶ روز افزایش یافت. در اکثر مطالعات صورت گرفته در این زمینه از نمک کلرید

منگنات پتاسیم انجام شد (۳ و ۱۰).

- اندازه‌گیری سفتی بافت میوه‌ها: مقدار نیروی لازم برحسب نیوتن برای نفوذ یک پراب با قطر ۲ میلی‌متر به عمق یک سانتی‌متری درون بافت نمونه‌های توت‌فرنگی توسط دستگاه Instron مدل H5K-S ساخت شرکت هانسفیلد (Hounsfield LTD)، سنجیده و به عنوان ملاک سفتی بافت نمونه‌ها در نظر گرفته شد. در هر مورد ۳ نمونه انتخاب و میانگین سفتی بافت آنها به عنوان سفتی بافت هر تکرار از تیمار مورد آزمایش ثبت گردید (۷ و ۱۰).

- درصد مواد جامد محلول: با استفاده از یک دستگاه رفاکتومتر ATAGO مدل ATC-1E ساخت ژاپن اندازه‌گیری گردید (۳).

- اسیدیته کل: به روش تیتراسیون با سود ۰/۱ نرمال و برحسب اسید سیتریک محاسبه گردید (۴ و ۸).

- خواص ارگانولپتیک: برای مقایسه کیفیت ارگانولپتیک نمونه‌ها از آزمون "هدونیک (Hedonic Rating test)" استفاده گردید. نمونه‌ها به نوبت و به طور جداگانه در ۳ گروه ۴ تایی (شامل ۳ نمونه تیمار شده با غلظت‌های مختلف هر نمک کلسیم به همراه یک نمونه شاهد) در اختیار ۱۵ ارزیاب آموزش دیده قرار گرفت. از افراد خواسته شد با در نظر گرفتن نمره ۱۰ برای نمونه‌های شاهد، به هر گروه نمونه دریافتی از هر تیمار به طور مجزا و براساس ظاهر و طعم و عطر میوه نمراتی بین ۰ تا ۲۰ داده شود (۲). نمره صفر و ۲۰ به ترتیب برای بدترین و بهترین حالت نسبت به نمونه شاهد در نظر گرفته شد. در پایان با استفاده از آنالیز واریانس آنوا (Anova) داده‌های حاصل ارزیابی شدند. با استفاده از روش "آزمون مقایسه چند تایی میانگین (Least Significant Difference Test) (LSD) اختلاف بین تیمارهای آزمایشی و اختلاف آنها با تیمار شاهد مشخص گردید (۲).

- فساد کپکی نمونه‌ها: برای بررسی میزان گسترش فساد کپکی در میوه‌ها، تعداد توت‌فرنگی‌های آلوده شده هر تیمار در پایان روز پنجم و دهم نگهداری به روش هاوارد (Howard Method)

کلسیم استفاده شده است و به تغییرات ارگانولپتیک میوه‌ها پس از تیمار اشاره نشده است. این طرح به مطالعه اثر غوطه‌وری میوه توت‌فرنگی رقم کردستان در غلظت‌های مختلف نمک‌های کلرید، سولفات و نترات کلسیم بر تغییرات ماندگاری و برخی ویژگی‌های ارگانولپتیک آن می‌پردازد.

مواد و روش‌ها

مواد

۳ کیلوگرم توت‌فرنگی رقم کردستان از مزارع آزمایشی مرکز تحقیقات کشاورزی استان کردستان تهیه گردید.

میوه‌ها در اوایل صبح برداشت شده و در جعبه‌های چوبی کوچک با عمق ۱۵ cm حمل گردید. در طول مدت آزمایش میوه‌ها درون یخچال و در دمای $1 \pm 5^{\circ}\text{C}$ نگهداری گردید. کلیه مواد شیمیایی مصرفی در اجرای آزمایش‌ها از محصولات شرکت مرک (Merck) انتخاب گردید.

روش‌ها

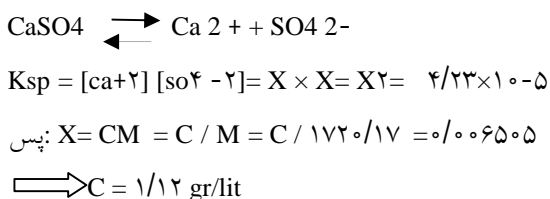
در آزمایشگاه میوه‌ها به سرعت تا دمای ۴ درجه خنک شدند سپس به مدت ۴ دقیقه در محلول‌های کلرید کلسیم، سولفات کلسیم و نترات کلسیم با غلظت‌های ۲۵، ۵۰ و ۷۵ میلی‌مول بر لیتر و دمای $1 \pm 10^{\circ}\text{C}$ غوطه‌ور شدند. (۱۲ و ۱۱). بخشی از میوه‌ها در آب مقطر با همان دما قرار گرفته و به عنوان تیمار شاهد با دیگر تیمارها مقایسه گردید. کلیه آزمایش‌ها در ۳ تکرار اجرا گردید. تعداد نمونه‌ها برای هر تکرار و در هر تیمار ۶ عدد بود. توت‌فرنگی‌های هر تیمار در هوای $1 \pm 16^{\circ}\text{C}$ آزمایشگاه نم‌گیری شده و سپس درون جعبه‌های درب دار پلاستیکی بدون سوراخ به ابعاد $15 \times 14 \times 14$ سانتی‌متر و حد اکثر در ۴ لایه چیده شدند. نمونه‌های توت‌فرنگی تیمار شده تا انجام آزمایش‌ها در یخچال با دمای 1 ± 5 درجه سانتی‌گراد به مدت ۱۰ روز نگهداری شدند. قبل از تیمار و نیز ۵ و ۱۰ روز بعد از نگهداری میوه‌های تیمار شده، آزمون‌های زیر روی نمونه‌ها اجرا شد:

- اندازه‌گیری کلسیم: به روش احیا اکسالات کلسیم توسط پر

متفاوت میوه‌های تیمار شده ناشی شده باشد. کاهش اسیدیته میوه‌ها طی ۵ روز دوم نگه‌داری می‌تواند حاصل اکسایش اسیدها در چرخه کربس باشد. این چرخه در شرایطی می‌تواند یک جایگزین مناسب برای تأمین انرژی میوه باشد که احتمالاً کاهش اکسیژن و افزایش اسید میوه سبب فعال شدن آن شده است (۴). این نتایج، روند تغییرات گزارش شده توسط دسوزا و چانگ (۸ و ۱۰) را برای اسیدیته توت فرنگی ارقام سکویا و چارلی که توسط محلول کلرید کلسیم تیمار شده بودند تأیید می‌کند. هر چند میانگین ثبت شده برای رقم چارلی اتدکی بیشتر از ارقام کردستان و سکویا است.

اثر تیمارهای آزمایش بر میزان کلسیم نمونه‌های توت فرنگی
بر اساس نتایج به دست آمده، اثر نوع و غلظت نمک‌های کلسیم بر میزان کلسیم بافت نمونه‌ها در سطح ۵٪ معنی‌دار بود (جدول ۲) ولی مدت زمان نگه‌داری اثر معنی‌داری را نشان نداد. میزان کلسیم همه تیمارها به شکل معنی‌داری بالاتر از شاهد بود. با افزایش غلظت نمک‌ها، بر میزان کلسیم بافت میوه افزوده گشت. تنها در مورد سولفات کلسیم اختلاف معنی‌داری بین غلظت ۵۰ و ۷۵ میلی‌مول بر لیتر آن مشاهده نشد. علت این موضوع با دقت در میزان ضریب حلالیت (Ksp) و مولاریته (M) این نمک‌ها روشن می‌شود:

میزان Ksp برای سولفات کلسیم حدود 5×10^{-5} تا $4/23 \times 10^{-5}$ و برای کلرید و نیترات کلسیم نزدیک به عدد ۱ است. لذا غلظت یون Ca در محلول دو نمک اخیر کاملاً تابع مولاریته محلول است. اما برای سولفات کلسیم عملاً محدودیت وجود دارد. طبق روابط زیر حداکثر غلظت یون Ca در محلول سولفات کلسیم $1/12 \text{ gr/lit}$ است و افزودن بیشتر این نمک به محلول، باعث افزایش غلظت یون کلسیم محیط نمی‌شود:



مورد شمارش قرار گرفته و درصد آلودگی نمونه‌ها در هر تیمار تعیین گردید (۱۱).

نتایج حاصل از آزمایش‌های به اجرا در آمده (غیر از آزمون چشائی) توسط آزمایش فاکتوریل $2 \times 4 \times 3$ (به ترتیب سطوح نوع نمک، غلظت نمک و زمان نگه‌داری) و در قالب طرح کامل تصادفی مورد بررسی قرار گرفت. برای مقایسه میانگین‌ها از آزمون چند دامنه‌ای دانکن (Duncan test) استفاده گردید.

نتایج و بحث

خواص اولیه نمونه‌های آزمایشی

ویژگی‌های ارزیابی شده و تصویر توت فرنگی رقم کردستان، قبل از اعمال تیمار در جدول و شکل شماره ۱ آورده شده است.

اثر تیمارهای آزمایش بر اسیدیته توت فرنگی

مطابق نتایج به دست آمده از تجزیه و تحلیل داده‌ها، اثر نوع و غلظت نمک‌های کلسیم و نیز زمان ماندگاری بر میزان اسیدیته قابل تیتراژ نمونه‌های آزمایش در سطح ۵٪ معنی‌دار بود. در کلیه تیمارها با افزایش غلظت نمک‌های کلسیم مقدار اسیدیته به میزان کم ولی معنی‌داری افزایش یافت. کلرید کلسیم بیش از دیگر نمک‌ها اسیدیته را افزایش داد. سولفات و نیترات کلسیم در افزایش اسیدیته نمونه‌ها اختلاف معنی‌داری با یکدیگر نداشتند. میزان اسیدیته تیمارها از ابتدا تا روز پنجم افزایش یافت و در پایان روز دهم کمتر از روز پنجم، اما کماکان بیش از تیمار شاهد بود. افزایش اسیدیته کل توت فرنگی‌های تیمار نسبت به شاهد می‌تواند به دلیل تغییر اتمسفر ظروف نگه‌داری نمونه‌ها طی چند روز اول نگه‌داری میوه‌ها باشد.

افزایش CO_2 و کاهش O_2 در این ظروف می‌تواند بنوبه خود سیستم آنزیمی گلیکولیتیک را تحت تأثیر قرار داده و در نهایت تولید اسیدهای مختلف را تسریع ببخشد. وجود اختلاف در بین اثر کلرید کلسیم با سولفات و نیترات کلسیم می‌تواند از نحوه اثر این نمک‌ها بر روی این سیستم آنزیمی و نرخ تنفس

جدول ۱. خصوصیات اندازه‌گیری شده برای توت‌فرنگی رقم کردستان پیش از اعمال تیمار و مقایسه آن با نتایج دسوزا و همکاران برای رقم سکویا

ویژگی رقم	رطوبت %	pH	اسیدیته کل (% اسید سیتریک)	بریکس (%)	ویتامین C (mg / ۱۰۰gr)	کلسیم (mg / ۱۰۰gr)	سفتی بافت N / m ²
کردستان	۹۲	۳/۵۵	۰/۷۹	۸/۸۲	۵۸/۱۲	۱۳/۱	۱/۲۶
سکویا	۹۲/۷	۳/۴۷	۰/۷۸	۸/۳	۵۶/۳۲	۱۳/۳۵	۱/۲۲



شکل ۱. نمونه‌های توت فرنگی قبل از اعمال تیمار

نتایج حاصل نشان می‌دهد که بین نمک‌های مختلف کلسیم نیز اختلاف معنی‌داری وجود دارد. نیترات کلسیم بالاترین و سولفات کلسیم کمترین اثر را در افزایش میزان کلسیم بافت دارا بودند. این نتیجه نیز با میزان حلالیت این نمک‌ها در محلول‌های مربوطه همخوانی دارد. اندازه‌گیری میزان کلسیم بافت در پایان روز پنجم و دهم نگهداری نمونه‌ها، نشان داد که میزان کلسیم نمونه‌ها با گذشت زمان به میزان اندکی افزایش میابد اما این افزایش معنی‌دار نبود. دسوزا، چانگ، چور و ویلموت و لیما (۷، ۸، ۱۰ و ۱۲) نیز اثرات مشابهی را در مورد رابطه بین میزان کلسیم بافت میوه‌ها و غلظت کلرید کلسیم مورد استفاده گزارش کردند.

نتایج حاصل از آزمایش بر میزان سفتی بافت نمونه‌های توت‌فرنگی اثر تیمارهای آزمایش بر میزان سفتی بافت نمونه‌های توت‌فرنگی حاصل از اجرای این مطالعه نشان می‌دهد که نوع و غلظت

نمک‌های کلسیم به کار رفته و نیز مدت زمان نگهداری نمونه‌ها بر میزان سفتی بافت آنها اثر معنی‌داری داشته است. هم‌چنین سفتی بافت کلیه نمونه‌های تیمار به میزان معنی‌داری (در سطح ۵%) بیش از نمونه‌های شاهد بوده است. نیترات کلسیم و سولفات کلسیم به ترتیب بالاترین و کمترین اثر را بر سفتی بافت میوه‌ها داشتند. با افزایش غلظت نمک‌های کلسیم مورد استفاده بر میزان سفتی بافت نمونه‌ها افزوده گردید، به غیر از تیمار سولفات کلسیم که غلظت ۲۵ با ۵۰ و ۵۰ با ۷۵ میلی‌مول بر لیتر آن اختلاف معنی‌داری با یکدیگر نداشتند.

سفتی بافت نمونه‌ها در پایان روز دهم به شکل معنی‌داری کمتر از میزان سفتی بافت آنها در پایان روز پنجم نگهداری، اما کماکان بالاتر از سفتی بافت نمونه‌های شاهد بود. سفتی بافت بالاترین غلظت نمک‌های کلسیم در روز دهم با میزان سفتی بافت کمترین غلظت آنها در روز پنجم اختلاف معنی‌داری را نشان ندادند. تطابق نتایج میزان کلسیم و سفتی بافت نمونه‌های

نتایج حاصل نشان می‌دهد که بین نمک‌های مختلف کلسیم نیز اختلاف معنی‌داری وجود دارد. نیترات کلسیم بالاترین و سولفات کلسیم کمترین اثر را در افزایش میزان کلسیم بافت دارا بودند. این نتیجه نیز با میزان حلالیت این نمک‌ها در محلول‌های مربوطه همخوانی دارد. اندازه‌گیری میزان کلسیم بافت در پایان روز پنجم و دهم نگهداری نمونه‌ها، نشان داد که میزان کلسیم نمونه‌ها با گذشت زمان به میزان اندکی افزایش میابد اما این افزایش معنی‌دار نبود. دسوزا، چانگ، چور و ویلموت و لیما (۷، ۸، ۱۰ و ۱۲) نیز اثرات مشابهی را در مورد رابطه بین میزان کلسیم بافت میوه‌ها و غلظت کلرید کلسیم مورد استفاده گزارش کردند.

اثر تیمارهای آزمایش بر میزان سفتی بافت نمونه‌های توت‌فرنگی

نتایج حاصل از اجرای این مطالعه نشان می‌دهد که نوع و غلظت

جدول ۲. مقایسه میانگین اثرات متقابل نوع و غلظت نمک کلسیم بر میزان کلسیم بافت نمونه‌های توت‌فرنگی

غلظت محلول mmol/lit	نوع نمک کلسیم		
	۰ (شاهد)	۲۵	۵۰
۷۵	۱۳/۲۳ ^{F*}	۱۸/۸۶ ^E	۲۷/۸۸ ^C
۵۰	۱۳/۴ ^F	۱۹/۲۱ ^E	۲۳/۷۹ ^D
۲۵	۱۳/۲۱ ^F	۱۹/۱۱ ^E	۲۸/۷۱ ^C
۰ (شاهد)	۱۳/۲۳ ^{F*}	۱۸/۸۶ ^E	۲۷/۸۸ ^C

کلسیم کلرید
سولفات کلسیم
نیترات کلسیم

*: اعداد دارای حروف یکسان بر اساس آزمون دانکن در سطح ۵٪ فاقد اختلاف معنی‌دار هستند.
CV= ۱۲/۱۱

جدول ۳. میانگین اثر تیمارهای آزمایش بر میزان اسیدیته قابل تیتر، سفتی بافت و بریکس نمونه‌های توت‌فرنگی

اسیدیته قابل تیتر									
تیمارهای آزمایشی	نوع نمک کلسیم			غلظت نمک کلسیم (میلی مول بر لیتر)			زمان نگه‌داری (روز)		
	کلسیم کلرید	سولفات کلسیم	نیترات کلسیم	۰ (شاهد)	۲۵	۵۰	۷۵	۵	۱۰
میانگین (%)	۰/۸۶۷۵	۰/۸۴۷۵	۰/۸۵۱۳	۰/۸۱۵	۰/۸۴۵	۰/۸۷۱۷	۰/۸۹	۰/۸۶۷	۰/۸۴۳
سطوح اختلاف*	b	a	a	a	b	c	d	a	b

CV= ۵/۴۱

سفتی بافت									
میانگین (N/m ²)	نوع نمک کلسیم			غلظت نمک کلسیم (میلی مول بر لیتر)			زمان نگه‌داری (روز)		
	کلسیم کلرید	سولفات کلسیم	نیترات کلسیم	۰ (شاهد)	۲۵	۵۰	۷۵	۵	۱۰
میانگین (N/m ²)	۱/۲۱	۱/۰۹	۱/۲۹	۰/۷۴۶	۱/۱۶	۱/۳۳	۱/۵۶	۱/۳۲	۱/۰۷
سطوح اختلاف*	b	a	c	a	b	c	d	a	b

CV= ۹/۸۳

بریکس									
میانگین	نوع نمک کلسیم			غلظت نمک کلسیم (میلی مول بر لیتر)			زمان نگه‌داری (روز)		
	کلسیم کلرید	سولفات کلسیم	نیترات کلسیم	۰ (شاهد)	۲۵	۵۰	۷۵	۵	۱۰
میانگین	۸/۸۵	۸/۸۷	۸/۸۸	۸/۷۲	۸/۸۰۶	۸/۸۸۴	۸/۸۹	۸/۸۷۵	۸/۸۷۷
سطوح اختلاف*	c	a	b	a	b	b	c	a	a

CV= ۸/۱۱

*: میانگین‌ها در هر تیمار به طور مجزا مورد مقایسه آماری قرار گرفته و اعداد دارای حروف یکسان بر اساس آزمون دانکن در سطح ۵٪ فاقد اختلاف معنی‌دار هستند.

جایگاه‌های زیاد تثبیت کلسیم در دیواره سلولی و نیز جابه‌جایی بسیار محدود آن از غشای سیتوپلاسم به درون سیتوپلاسم سلول است. در تیغه میانی، کلسیم به گروه‌های کربوکسیل مربوط به اسید گالاکترونیک (پکتین) اتصال یافته و پکتات کلسیم کمتر محلول تشکیل می‌شود. از سوی دیگر پکتات

توت‌فرنگی اثر مثبت کلسیم را در بهبود سفتی بافت نمونه‌ها نشان می‌دهد. نقش اساسی کلسیم در استحکام غشای بافت‌های گیاهی به راه‌های گوناگون بازتاب می‌یابد. بخش قابل توجهی از کلسیم در دیواره بافت‌های گیاه جای می‌گیرد. این وضعیت منحصر به فرد کلسیم به سبب وجود

وجود نیامد. دسوزا و موریس نیز نتایج مشابهی را برای ارقام توت فرنگی مورد مطالعه گزارش کرده‌اند.

اثر تیمارهای آزمایش بر درصد کپک زدگی نمونه‌های توت فرنگی

نوع و غلظت املاح کلسیم و نیز مدت زمان نگهداری نمونه‌ها بر میزان آلودگی آنها به کپک خاکستری (*Butyris cinera*) به شکل معنی داری مؤثر بود. نتایج نشان داد که سولفات کلسیم دارای بالاترین اثر باز دارندگی بر میزان فساد کپکی نمونه‌های توت فرنگی بوده و پس از آن دو نمک کلرید و نیترات کلسیم اثرات نزدیکی را دارا بوده‌اند. هم‌چنین نمونه‌های شاهد دارای بالاترین میزان درصد فساد کپکی بودند. با افزایش غلظت املاح کلسیم بر میزان اثر باز دارندگی محلول‌های به کار رفته و کاهش درصد آلودگی کپکی نمونه‌ها افزوده گشت. نتایج حاصل همگی مؤید این مطلب می‌باشند که با افزایش میزان یون کلسیم در محلول‌ها و در نتیجه جذب بیشتر کلسیم توسط بافت نمونه‌ها، بر میزان مقاومت میوه در برابر فساد کپکی افزوده می‌شود. این مسئله با نتایج حاصل از آزمون سفتی بافت نمونه‌ها تطابق داشته و نشان می‌دهد که بین افزایش استحکام دیواره سلول و مقاومت آن در برابر حملات کپک‌ها رابطه مستقیمی برقرار است. جدول ۴ نشان می‌دهد که غلظت ۷۵ میلی‌مول بر لیتر هر سه نوع نمک مورد مطالعه در پایان روز پنجم و دهم اثر باز دارندگی مشابهی بر فساد کپکی نمونه‌ها داشته است. به عبارت دیگر حداکثر قدرت بازدارندگی سولفات کلسیم در غلظت ۵۰ میلی‌مول بر لیتر ظاهر می‌شود، حال آن که دو نمک کلرید و نیترات کلسیم در غلظت ۷۵ میلی‌مول بر لیتر به حداکثر توان بازدارندگی خود می‌رسند. این نتیجه با میزان حلالیت و K_{sp} این نمک‌ها به خوبی انطباق دارد.

نکته قابل توجه دیگر در نتیجه حاصل شده، قابلیت رقابت قدرت بازدارندگی غلظت ۵۰ میلی‌مول بر لیتر سولفات کلسیم با غلظت ۷۵ دو نوع نمک دیگر است که این موضوع با میزان کلسیم یونیزه شده و میزان کلسیم موجود در بافت نمونه‌های

موجود در دیواره سلولی گیاهان عالی به وسیله آنزیم پلی گالاکتروناز تجزیه می‌شود. غلظت‌های بالای کلسیم، فعالیت آنزیم عامل این تجزیه را به شدت کاهش می‌دهد. بنابراین با افزایش مقدار کلسیم بافت، فعالیت این آنزیم کاهش یافته و تجزیه دیواره سلولی با سرعت کمتری انجام می‌شود. کلسیم با اتصال به گروه‌های فسفات، کربوکسیلات، فسفولیپیدها و پروتئین‌های سطوح غشاها نیز باعث پایداری سلولی می‌شود (۵ و ۷). هم‌چنین افزایش میزان کلسیم بافت گیاهی از طریق کاستن از میزان نشت سوبستراهای تنفسی از واکنش‌ها باعث کاهش سرعت تنفس بافت‌ها شده، این وضعیت خود، منجر به کاهش تولید اتیلن در بافت گیاه و کاهش سرعت رسیدن میوه می‌شود. گفتنی است که هیچ عنصر دیگری، حتی عناصر دو ظرفیتی مشابه شبیه منیزیم نمی‌تواند جایگزین کلسیم شده و وظایف آنرا در ساختار سلول گیاهی اجرا نماید (۱۳). در مطالعه چور و دسوزا (۷ و ۱۰) نیز اثر محلول کلرید کلسیم بر افزایش سفتی بافت توت فرنگی به اثبات رسیده است.

اثر تیمارهای آزمایش بر میزان بریکس نمونه‌های توت فرنگی

غلظت نمک‌های کلسیم اثری کم اما معنی دار بر میزان بریکس نمونه‌های توت فرنگی داشتند، ولی زمان نگهداری اثر معنی داری را نشان نداد. مطابق جدول ۳ نمونه‌های شاهد دارای کمترین میزان بریکس بودند. این وضعیت نشان‌دهنده اثر بخشی تیمارهای املاح کلسیم بر افزایش بریکس نمونه‌هاست. بریکس نمونه‌های شاهد و تیمار شده در کمترین غلظت هر سه نوع نمک کلسیم (۲۵ میلی‌مول بر لیتر) و هم‌چنین غلظت‌های ۲۵ و ۵۰ میلی‌مول بر لیتر هر سه نوع نمک کلسیم اختلاف معنی داری را با هم نشان ندادند. کاربرد غلظت ۷۵ میلی‌مول بر لیتر نیترات کلسیم و کلرید کلسیم بالاترین میزان بریکس را برای نمونه‌های توت فرنگی به همراه داشت. در این بین، کمترین اثر را محلول سولفات کلسیم بر جای گذاشت، به طوری که با افزایش غلظت محلول این نمک اختلاف معنی داری در بریکس نمونه‌های توت فرنگی تیمار شده به

جدول ۴. مقایسه میانگین اثر تیمارهای آزمایش بر درصد نمونه‌های توت‌فرنگی کپک زده

روز دهم نگاه‌داری				روز پنجم نگاه‌داری				مدت نگاه‌داری (روز)
								غلظت محلول mmol/lit
۷۵	۵۰	۲۵	۰ (شاهد)	۷۵	۵۰	۲۵	۰ (شاهد)	نوع نمک کلسیم
۱۸ ^g	۳۴ ^{cd}	۶۶ ^b	۸۳ ^a	۷ ⁱ	۱۴ ^{hi}	۲۳ ^f	۳۳ ^{cd*}	کلرید کلسیم
۱۷ ^{gh}	۱۸ ^g	۳۵ ^c	۸۰ ^a	۵ ^j	۵ ^j	۱۲ ⁱ	۲۹ ^{de}	سولفات کلسیم
۱۷ ^{gh}	۳۷ ^c	۷۱ ^b	۸۳ ^a	۶ ^e	۱۲ ⁱ	۲۵ ^{ef}	۳۱ ^d	نیتрат کلسیم

*: میانگین‌های دارای حروف یکسان، بر اساس آزمون دانکن در سطح ۵٪ فاقد اختلاف معنی‌دار هستند. CV= ۱۳/۰۸

جدول ۵. مقایسه میانگین نمرات اختصاص یافته از سوی گروه ارزیاب به نمونه‌های توت‌فرنگی تیمار و شاهد

نیترات کلسیم (mmol/lit)			سولفات کلسیم (mmol/lit)			کلرید کلسیم (mmol/lit)			شاهد	تیمار
۷۵	۵۰	۲۵	۷۵	۵۰	۲۵	۷۵	۵۰	۲۵		
۶/۳۵	۷/۷۵	۸/۷۱	۱۱/۵	۱۰/۹۳	۱۰/۴۳	۸/۲۸	۸/۹۲	۹/۵۷	۱۰	میانگین نمرات
g	f	de	a	ab	bc	ef	de	cd	bc	سطوح اختلاف*

*: میانگین‌های دارای حروف یکسان، بر اساس آزمون دانکن در سطح ۵٪ فاقد اختلاف معنی‌دار هستند.

اثر تیمارهای آزمایش بر خواص ارگانولپتیکی نمونه‌های توت‌فرنگی

نتایج حاصل از تجزیه و تحلیل آماری داده‌های بدست آمده از آزمایش چشایی نمونه‌های توت‌فرنگی که در جدول ۵ نشان داده شده است، حاکی از وجود اختلاف معنی‌دار از نظر کیفیت طعم، عطر و بافت بین نمونه‌های تیمار و شاهد است. در نمونه‌های توت‌فرنگی تیمار شده با محلول کلرید یا نیترات کلسیم، با افزایش غلظت محلول‌ها از درجه مقبولیت نمونه‌ها کاسته شد. اثر محلول نیترات کلسیم در کاهش درجه پذیرش نمونه‌ها بسیار شدیدتر از سایر نمک‌های کلسیم بود، به طوری که کمترین امتیاز اعطا شده از سوی گروه ارزیاب به دلیل ته مزه تلخ به نمونه‌های تیمار شده با نیترات کلسیم و مخصوصاً غلظت ۷۵ میلی‌مول بر لیتر این نمک تعلق یافت. گروه ارزیاب بین نمونه شاهد و توت‌فرنگی‌های تیمار شده با غلظت ۲۵

توت‌فرنگی در تیمارهای مربوطه قابل تفسیر نیست. به نظر می‌رسد در این وضعیت جدید، یون سولفات حاصل از انحلال سولفات کلسیم نقش داشته باشد. چرا که یون سولفات در محلول آبی با دیگر ترکیبات سولفات به تعادل می‌رسد که حاصل این تعادل، پدید آمدن ترکیبات سولفات مؤثر بر رشد کپک‌ها است. لذا می‌توان چنین در نظر گرفت که در نمک سولفات کلسیم، علاوه بر یون کلسیم، یون سولفات نیز به ممانعت از رشد کپک‌ها و کاهش درصد فساد کپکی نمونه‌ها کمک می‌کند. این امر می‌تواند دلیلی برای کمتر بودن میزان درصد آلودگی توت‌فرنگی‌های تیمار شده با غلظت ۲۵ میلی‌مول بر لیتر محلول سولفات کلسیم نسبت به نمونه‌های تیمار شده با غلظت مشابه به املاح کلرید و نیترات کلسیم باشد.



شکل ۲. نمونه‌های توت فرنگی ۲ ساعت پس از تیمار در محلول کلرید کلسیم

تازه‌خوری دارند توصیه نمود. ضمن آن که تلخی طعم حاصل از کاربرد املاح نیترات و تا حدی کلرید کلسیم نیز خود مزید بر علت است. به نظر می‌رسد روش محلول پاشی، قابلیت کاربرد در سطح تازه خوری این محصول را ندارد، اما استفاده از املاح سولفات و یا کلرید کلسیم (در غلظت‌های پایین) جهت آماده سازی نمونه قبل از اعمال فرایند انجماد برای نگه‌داری طولانی مدت و نیز برای توت فرنگی‌هایی که به مصرف تولید کنسانتره می‌رسند قابل بررسی است. چرا که به هر حال طی مرحله انجماد یا یخ‌زدایی توت فرنگی، حالت اولیه میوه تا حدی زایل می‌گردد و این امر حساسیت چندانی را ایجاد نمی‌کند ضمن آنکه کپک زدگی و لهیدگی محصول طی حمل و نقل کاهش می‌یابد. دسوزا، موریس و روزن (۱۰، ۱۵ و ۱۶) نیز توصیه مشابهی را برای محلول پاشی توت فرنگی با کلرید کلسیم به عمل آورده‌اند. به هر حال چنین به نظر می‌رسد که کماکان عملی‌ترین روش‌های کاهش ضایعات و افزایش عمر انبارداری محصول توت فرنگی برای مصارف تازه خوری، سرد کردن سریع محصول برداشت شده، جابه‌جایی و بسته‌بندی محصول در حجم‌های کوچک و ظروف کم عمق (حدود ۱۵ سانتی‌متر) و ذوزنقه‌ای شکل و استفاده از انبارهای سرد با دمای ۱- درجه سانتی‌گراد برای نگه‌داری کوتاه مدت محصول است.

میلی مول بر لیتر سولفات و کلرید کلسیم اختلاف معنی‌داری را در سطح ۵٪ تشخیص نداد. ضمن آن که این گروه چنین ارزیابی نمود که با افزایش غلظت سولفات کلسیم بر میزان مقبولیت نمونه‌های توت فرنگی اندکی افزوده می‌گردد. هر چند بین نمونه‌های تیمار شده با غلظت‌های ۵۰ و ۷۵ میلی‌مول بر لیتر این نمک اختلاف معنی‌داری مشاهده نشد.

شکل ظاهری میوه‌ها

متأسفانه هیچ یک از تیمارهای نه گانه نتوانست طراوت و شکل اولیه میوه‌ها را طی دوره نگه‌داری حفظ نماید. در کلیه تیمارها پس از گذشت چند ساعت از اعمال تیمار، طراوت بافت نمونه‌های توت فرنگی از بین رفته و سطح میوه‌ها حالتی لیز و آب انداخته به خود گرفت (شکل ۲).

نتیجه‌گیری

علی‌رغم اثرات مثبت و سودمند املاح کلسیم بر افزایش سفتی بافت و میزان کلسیم نمونه‌های تیمار شده و نیز کاهش قابل ملاحظه میزان کپک زدگی این نمونه‌ها نسبت به شاهد، این اثرات مثبت تحت الشعاع وضعیت ظاهری میوه‌ها قرار گرفتند و به دلیل ایجاد حالت لیز شدن و از بین رفتن طراوت بافت میوه، نمی‌توان این روش را برای توت فرنگی‌هایی که مصرف

منابع مورد استفاده

۱. بهمنیان، م. و س. مسیحا. ۱۳۸۱. توت‌فرنگی. چاپ اول، انتشارات ستوده، تبریز.
۲. پایان، ر. ۱۳۸۲. مبانی کنترل کیفیت در صنایع غذایی. چاپ سوم، انتشارات آیتز، تهران.
۳. پروانه، و. ۱۳۷۱. کنترل کیفی و آزمایش‌های شیمیایی مواد غذایی. چاپ دوم، انتشارات دانشگاه تهران.
۴. حسینی، ز. ۱۳۶۹. روش‌های متداول در تجزیه مواد غذایی. انتشارات دانشگاه شیراز.
۵. خلد برین، ب. و ط. اسلامزاده. ۱۳۸۰. تغذیه معدنی گیاهان عالی. انتشارات دانشگاه شیراز.
۶. راحمی، م. ۱۳۷۳. فیزیولوژی پس از برداشت میوه‌ها و سبزی‌ها. انتشارات شیراز.
7. Cheour, F and C. Willemot. 1991. Postharvest response of two strawberry cultivars to foliar application of CaCl_2 . J. Hort. Sci. 26 (9): 1186-1188.
8. Chung, H. D. F. Cheour and A. Passos. 1993. Effect of foliar application of calcium chloride on shelf life and quality of strawberry fruits. J. Hort. Sci. 34(1):7-15.
9. Conway, W. S. and C.E. Sam. 1987. Possibles mechanisms by which post harvest calcium treatment reduces decay in apples. J. Phytochem. 74 (3):208-210.
10. De Souza, A. L. B. M. I. Fernandes and S. Quintao Scalon. 1999. "post harvest application of CaCl_2 in strawberry fruits: Evaluation of fruit quality and post-harvest life." *Scienc.E.agrotec.*, Larvas University, 23(4):841-848.
11. Ellis, M.A, L. V. Erincik and J. C. Scheerens. 1998. "Evaluation of foliar applications of calcium chloride for control of Botrytis gray mold on strawberry: A brief summary of research in Ohio." The Ohio State University, Department of Horticulture and Crop Science, Extension Service. Oh 44691.
12. Lima, L. C. O. 1990. Quality and cell wall components of Anna and Granny smith apples treated with heat, calcium and ethylene. J. Am. Soc. Hort. Sci. 115(6): 954-958.
13. Marschner, H. 1995. Mineral Nutrition of Higher Plants. 2nd ed., Academic Press., Harcourt-Brace Pub. Company, New York.
14. Mohammad, S.E. 1988. Tioga strawberry products (canned). J. Agric. Res. 31(3):183-196.
15. Morris, J. R. J. L. Main and N. A. Sistrunk. 1991. Relationship of treatment of fresh strawberries to the quality of frozen fruit and preserves. J. Food Quality 14:467-479.
16. Rozen, J. C. A. A. and Kader. 1989. Post harvest physiology and quality maintenance of sliced pear and strawberry fruits. J. Food. Sci. 54(3):656-659.