

تأثیر تیمارهای آب گرم و هوای گرم بر جوانه‌زنی و عمر انباری غده‌های دو رقم سیب زمینی (*Solanum tuberosum* L.)

رحیم محمدزاده و مجید راحمی^۱

چکیده

به منظور بررسی آثار تیمارهای گرمایی بر جوانه زنی، کاهش وزن و دیگر ویژگی‌های دو رقم سیب زمینی (اگریا و دیامونت) در انبار سرد ($9\pm 1^{\circ}\text{C}$) و انبار معمولی ($18\pm 1^{\circ}\text{C}$) در سال ۱۳۸۳ آزمایش‌هایی انجام شد. پس از اعمال عمل التیام دهی، غده‌های هر دو رقم در هوای ۲۵، ۳۵، ۴۵ و ۵۵ درجه سانتی‌گراد به مدت ۴، ۸ و ۱۲ ساعت و آب ۲۲، ۵۴ و ۵۷ درجه سانتی‌گراد به مدت ۱۵ و ۳۰ دقیقه قرار گرفتند. و سپس تورهای محتوی غده‌ها در انبار سرد و انبار معمولی به مدت دو و چهار ماه نگهداری شدند. نتایج آزمایش‌ها نشان دادند که هوای ۴۵ درجه سانتی‌گراد به مدت ۸ و ۱۲ ساعت، و آب گرم ۵۷ درجه سانتی‌گراد به مدت ۱۵ دقیقه به طور معنی‌داری باعث کاهش درصد جوانه زنی غده‌ها، بدون تغییر مواد درونی آنها نسبت به تیمار شاهد می‌شود.

واژه‌های کلیدی: التیام دهی، تیمار گرمایی، جوانه زنی

مقدمه

جوانه زنی غده‌ها باعث کاهش وزن، تغییر شکل ظاهری، افزایش تنفس و انتقال کربوهیدرات از غده به چشم‌ها می‌شود. سیب زمینی پس از برداشت جهت تشکیل پریدرم (چوب پنبه) و التیام زخم‌های ایجاد شده در طی برداشت، در دمای ۱۵ تا ۲۰ درجه سانتی‌گراد و رطوبت نسبی ۹۵-۹۰ درصد به مدت ۱۰ روز یا بیشتر نگه داشته می‌شود (۳). اما گزینش ارقامی با دوره رکود طولانی، التیام دهی مناسب و کاربرد مواد شیمیایی باز دارنده‌های جوانه‌زنی مثل

با توجه به تولید سالانه سیب زمینی در کشور، که حدود چهار میلیون تن برآورد می‌شود (۱) مقدار کمی از آن به صورت تازه به مصرف می‌رسد. و بیشتر آن در انبارها نگهداری و به تدریج جهت مصارف مختلف به بازار فرستاده می‌شود. اما هرساله در اثر شرایط نامناسب نگهداری، درصد زیادی از غده‌ها جوانه زده و یا دچار پوسیدگی می‌شود (۲).

۱. به ترتیب دانشجوی سابق کارشناسی ارشد و استاد علوم باغبانی، دانشکده کشاورزی، دانشگاه شیراز.

بنابراین در این پژوهش آثار تیمارهای گرمایی به منظور افزایش عمر انباری غده‌های سیب زمینی از طریق کنترل جوانه زنی و پوسیدگی در دو رقم مورد بررسی قرار گرفت.

مواد و روش‌ها

به منظور بررسی آثار تیمارهای گرمایی (آب گرم و هوای گرم) بر جوانه زنی و افزایش عمر انباری دو رقم سیب زمینی آزمایشی به صورت فاکتوریل در قالب طرح کاملاً تصادفی در سال ۱۳۸۳ انجام گردید.

در این آزمایش، غده‌های هر دو رقم آگریا (Agria) و دیامونت (Diamont)، در اواسط مهرماه که از روستای شهر بالای شهرستان اقلید برداشت شده بود، استفاده گردید. غده‌های سیب زمینی قبل از اعمال تیمارهای گرمایی به مدت ۱۰ روز در دمای ۱۵ درجه و رطوبت نسبی ۹۰ درصد، جهت التیام دهی قرار گرفت و سپس غده‌های هر تیمار در کیسه‌های توری قرار داده و قبل از اعمال تیمارهای گرمایی وزن شدند.

در آزمایش تیمار هوای گرم، غده‌های مورد نیاز در دمای ۲۵، ۳۵، ۴۵ و ۵۵ درجه سانتی‌گراد به مدت ۴، ۸، ۱۲ ساعت در آن‌ها قرار گرفت. هم‌چنین برای جلوگیری از کاهش وزن غده‌ها، ظروف محتوی آب داخل آن‌ها قرار داده شد و در آزمایش با تیمار آب گرم، غده‌ها به مدت ۱۵ و ۳۰ دقیقه در آب گرم ۲۲، ۵۴ و ۵۷ درجه سانتی‌گراد در حمام آب گرم مدل Ycw-04 M که به راحتی دمای آن کنترل می‌شود، غوطه ور گردید سپس جهت خشک شدن آب سطح غده‌ها از پنکه استفاده گردید.

این آزمایش‌ها به صورت طرح کاملاً تصادفی با هفت تیمار گرمایی در سه تکرار اجرا گردید. هر تکرار محتوی ۷ غده، که در یک توری کیسه‌ای قرار گرفته بود. نیمی از کیسه‌ها به انبار معمولی و نیمی دیگر به سردخانه با

تانازین (Tanazene)، کلرپروفن (Chlorprophen) و مالئیک هیدرازید (Maleic hydrazide) می‌توان مانع جوانه زنی شد (۷). اگرچه آلودگی‌های باکتریایی و حدود ۱۰۰ درصد ممانعت می‌شوند، اما بقایای مواد شیمیایی، برای سلامتی بشر خطرناک هستند (۱۲). بنابراین تیمارهای گرمایی جایگزین مناسبی برای مواد شیمیایی جهت کنترل بیماری‌ها و جوانه زنی غده‌های سیب‌زمینی می‌باشد (۹).

میزان دمای کنترل کننده عوامل بیماری زای سطحی و جوانه زنی سیب زمینی بایستی در محدوده‌ای باشد، تا به کیفیت و ارزش غذایی و فرآیندی سیب زمینی، صدمه‌ای وارد نشود. رسیدن به این دو هدف با تیمار گرمایی امکان پذیر می‌باشد. اما فاکتورهایی مانند اندازه غده، عمق چشم‌ها، نفوذ عامل بیماری زا به لایه چوب پنبه‌ای شده، میزان کشندگی عامل بیماری زا و چشم‌ها توسط گرما و دمایی که به کیفیت آسیب می‌رساند، را تحت تأثیر قرار می‌دهند و هم‌چنین مدت زمان تیمار گرمایی، نقش مهمی در کنترل بیماری و جوانه زنی دارد (۱۲).

رانگانا و همکاران نشان دادند، که سیب زمینی‌های غوطه ور شده در حمام آب گرم با دمای ۵۷/۵ درجه سانتی‌گراد به مدت ۳۰-۲۰ دقیقه بدون آسیب به کیفیت غذایی آن از جوانه زنی غده‌ها به مدت ۱۲ هفته در انبار جلوگیری می‌نماید (۱۲).

ماکی و شیبتون گزارش کرده اند، که غوطه ور کردن غده‌های سیب زمینی در آب گرم ۵۵ درجه سانتی‌گراد به مدت ۱۰ دقیقه باعث کنترل باکتری *Erwinia carotovora* subsp. *Atrosptica* می‌شود (۱۱). امروزه تیمارهای هوای گرم جهت افزایش عمر انباری میوه‌ها به کار برده می‌شود. آثار تیمار هوای گرم بر جوانه زنی سیب زمینی موثر می‌باشد، به طوری که دمای ۵۵ درجه سانتی‌گراد به مدت ۱۰ دقیقه می‌تواند بیماری *Oospera pustulans* در سیب زمینی را کنترل نماید (۹).

مطابقت دارد (۶).

هم‌چنین بررسی برهمکنش تیمارهای گرمایی و نوع انبار (سرد و معمولی) نشان داد، که در هوای ۴۵ درجه سانتی‌گراد به مدت ۸ و ۱۲ ساعت در هر دو رقم و آب گرم ۵۷ درجه سانتی‌گراد به مدت ۱۵ دقیقه در رقم اگریا نسبت به شاهد (هوای ۲۵ و آب ۲۲ درجه سانتی‌گراد)، مقدار کاهش وزن کمتری داشته و در رقم دیامونت به علت ضخامت کم پوست کاهش وزن در دمای ۵۷ درجه سانتی‌گراد بیشتر بوده است (جدول‌های ۱ و ۲). بدیهی است که با افزایش دما، میزان تنفس و تعرق از سطح غده‌ها افزایش یافته و وزن غده‌ها با از دست دادن آب، کاهش می‌یابد که این نتایج با گزارش بوچباکر و همکاران مطابقت دارد. نتایج پژوهش نشان دادند که میانگین کاهش وزن در تیمارهای گرمایی به غیر از آب ۵۷ درجه سانتی‌گراد (روی رقم دیامونت) اختلاف معنی‌داری نسبت به شاهد نداشتند (۴).

تأثیر بر میزان جوانه زنی

مقایسه میانگین‌ها (جدول‌های ۳ و ۴) نشان می‌دهد. تیمارهای گرمایی (هوای ۴۵ درجه سانتی‌گراد به مدت ۸ و ۱۲ ساعت و آب گرم ۵۷ درجه سانتی‌گراد به مدت ۱۵ دقیقه) در هر دو انبار (سرد و معمولی) به طور معنی‌داری نسبت به شاهد باعث کاهش جوانه زنی گردید. این نتایج با بررسی‌های رانگانا و همکاران و هاید و ماکی و شیپتون مطابقت دارد (۱۰، ۱۱ و ۱۳).

بررسی میانگین رقم‌ها هم نشان داد، رقم تأثیر زیادی در جوانه زنی غده‌ها داشته به طوری که مشاهده شد، رقم دیامونت نسبت به رقم اگریا دارای خواب کمتری می‌باشد، و نگه‌داری در انبار معمولی به دلیل دمای بالا، سبب تسریع رشد جوانه‌های موجود در قسمت تاج غده‌ها گردیده و به خاطر غالبیت انتهایی، بقیه چشم‌ها جوانه نزده و درصد جوانه زنی کمتر می‌شود، ولی اعمال تیمارهای گرمایی و نوع انبار تأثیر زیادی

دمای 9 ± 1 درجه سانتی‌گراد و رطوبت نسبی 90 ± 5 درصد انتقال داده شدند. هم‌چنین در این آزمایش، تیمارهای شاهد شامل دمای اتاق و آب معمولی بوده است. جهت تعیین کاهش وزن غده‌ها از ترازوی با دقت ۰/۰۱ گرم و برای درصد جوانه زنی، شمارش تعداد چشم‌های جوانه زده و برای تعیین چگالی از فرمول $d = \frac{\text{جرم}}{\text{حجم}}$ ، تعیین نشاسته با روش آنترن (۱۴) و درصد ماده خشک از فرمول هاریس (۸) استفاده گردید و سپس میانگین داده‌ها با استفاده از نرم افزار MSTATC مورد تجزیه و تحلیل آماری قرار گرفتند. میانگین‌ها با استفاده از آزمون چنددامنه دانکن با هم مقایسه شدند.

نتایج و بحث

تأثیر آب گرم و هوای گرم بر خواص کمی و کیفی غده‌های

سیب‌زمینی

در سال ۱۳۸۳ غده‌های سیب‌زمینی ارقام اگریا و دیامونت قبل از انبار در آب گرم و هوای گرم با دماهای مختلف قرار گرفتند. اندازه‌گیری صفات کمی و کیفی غده‌ها بعد از ۲ و ۴ ماه انبارداری برای ارقام فوق در انبار سرد و معمولی مورد بررسی قرار گرفت.

تأثیر بر میزان کاهش وزن

نتایج آزمایش نشان داد که در هر دو رقم، غده‌هایی که در انبار ($18 \pm 1^\circ\text{C}$) معمولی قرار داشتند، به طور معنی‌داری نسب به انبار سرد ($9 \pm 1^\circ\text{C}$) کاهش وزن بیشتری نشان دادند، که این به دلایل بالا بودن دما و پایین بودن رطوبت نسبی انبار معمولی می‌باشد. این نتایج با نظریه اشرو همکاران که اظهار می‌دارند کاهش وزن میوه‌ها و سبزی‌ها که بستگی به کمبود فشار بخار (Vapor pressure deficit) دارد که تحت تأثیر دما و رطوبت نسبی قرار می‌گیرد،

2

ستون‌هایی که دارای حروف مشترک می‌باشند، از نظر آزمون دانکن در سطح ۵ درصد معنی‌دار نیستند.

جدول ۲. اثر تیمار هوای گرم بر درصد کاهش وزن دو رقم سیب‌زمینی (اگر یا و دیامونت) بعد از ۲۰ ماه نگهداری در انبار سرد و انبار معمولی - ۱۳۸۳

دیامونت		رقم		اگر یا		مدت انباری (ماه)		تیمار	
۴		۲		۴		۲		۲	
انبار معمولی	انبار سرد	انبار معمولی	انبار سرد	انبار معمولی	انبار سرد	انبار معمولی	انبار سرد	انبار معمولی	انبار سرد
۲۳/۸۷ ^{ab-f}	۱۰/۶۸ ^{h-s}	۱۱/۹۲ ^{g-s}	۷/۳۰ ^d	۲۰/۰۲ ^{c-k}	۵۹۱ ^{q-x}	۷/۷۸ ^{p-m}	۴/۶۵ ^{s-x}	هوای معمولی (۴،۲۵°C)	۴/۶۵ ^{s-x}
۲۳/۸۷ ^{ab-f}	۱۰/۶۸ ^{h-s}	۱۱/۹۲ ^{g-s}	۷/۳۰ ^d	۲۰/۰۲ ^{c-k}	۵۹۱ ^{q-x}	۷/۷۸ ^{p-m}	۴/۶۵ ^{s-x}	هوای معمولی (۸،۲۵°C)	۴/۶۵ ^{s-x}
۲۳/۸۷ ^{ab-f}	۱۰/۶۸ ^{h-s}	۱۱/۹۲ ^{g-s}	۷/۳۰ ^d	۲۰/۰۲ ^{c-k}	۵۹۱ ^{q-x}	۷/۷۸ ^{p-m}	۴/۶۵ ^{s-x}	هوای معمولی (۲۵،۱۲°C)	۴/۶۵ ^{s-x}
۲۱/۴۶ ^{b-g}	۷/۸۲ ^{p-w}	۱۰/۰۸ ^{k-u}	۶/۳۶ ^{p-x}	۱۹/۰۷ ^{d-l}	۵۴۲ ^{q-x}	۷/۰۲ ^{o-x}	۴/۳۳ ^{s-x}	هوای گرم (۴،۳۵°C)	۴/۳۳ ^{s-x}
۲۰/۳۹ ^{c-i}	۶/۸۵ ^{o-d}	۹/۸۷ ^{r-v}	۶/۳۵ ^{q-x}	۱۳/۸ ^{f-q}	۴/۳۵ ^{s-x}	۵/۴۵ ^{q-x}	۴/۲۱ ^{s-x}	هوای گرم (۸،۳۵°C)	۴/۲۱ ^{s-x}
۲۳/۲۶ ^{a-f}	۸/۲۱ ^{p-w}	۱۰/۳۸ ^{i-t}	۷/۰۸ ^{o-d}	۲۲/۶۲ ^{b-f}	۱۳/۷۶ ^{q-x}	۷/۱۸ ^{o-x}	۴/۵۲ ^{s-x}	هوای گرم (۱۲،۳۵°C)	۴/۵۲ ^{s-x}
۲۳/۶۸ ^{a-f}	۸/۳۹ ^{m-v}	۱۰/۷۲ ^{b-s}	۵/۹۹ ^{p-x}	۱۶/۴۳ ^{c-n}	۴/۳۹ ^{t-d}	۶/۲۷ ^{p-x}	۲/۹۷ ^{r-d}	هوای گرم (۴،۴۵°C)	۲/۹۷ ^{r-d}
۱۵/۶۵ ^{c-o}	۶/۲۲ ^{p-x}	۸/۵۶ ^{M-v}	۵/۵۲ ^{q-x}	۱۴/۶۱ ^{f-p}	۳/۱۹ ^{u-d}	۴/۵۸ ^{s-x}	۱/۷۷ ^x	هوای گرم (۸،۴۵°C)	۱/۷۷ ^x
۲۶/۳۱ ^{a-f}	۱۰/۶۷ ^{h-s}	۱۷/۶۶ ^{c-m}	۵/۳۵ ^{r-x}	۲۰/۶۶ ^{c-n}	۴/۲۵ ^{s-x}	۵/۴۴ ^{q-x}	۲/۱۲ ^{w-x}	هوای گرم (۱۲،۴۵°C)	۲/۱۲ ^{w-x}
۳۰/۹۱ ^{a-d}	۹/۱۲ ^{m-v}	۱۰/۸۹ ^{b-s}	۶/۴۹ ^{p-x}	۱۹/۴۲ ^{c-d}	۵/۲۳ ^{r-x}	۶/۸۵ ^{o-x}	۳/۳۷ ^{t-x}	هوای گرم (۴،۵۵°C)	۳/۳۷ ^{t-x}
۳۱/۳۳ ^{abc}	۱۰/۱۸ ^{r-v}	۱۳/۳۴ ^{f-r}	۶/۹۰ ^{o-x}	۲۰/۲۴ ^{c-j}	۵۳۸ ^{q-x}	۷/۰۲ ^{o-x}	۴/۴۲ ^{s-x}	هوای گرم (۸،۵۵°C)	۴/۴۲ ^{s-x}
۳۵/۲۱ ^{ab}	۱۱/۱۴ ^{h-s}	۲۱/۶۲ ^{b-g}	۱۱/۱۵ ^{b-s}	۳۵/۲۳ ^a	۱۰/۸۳ ^{h-s}	۷/۲۲ ^{n-x}	۵/۰۴ ^{s-x}	هوای گرم (۱۲،۵۵°C)	۵/۰۴ ^{s-x}

ستون‌هایی که دارای حروف مشترک می‌باشند، از نظر آزمون دانکن در سطح ۵ درصد معنی‌دار نیستند.

جدول ۳. اثر تیمار آب گرم بر درصد جوانه‌زنی دو رقم سیب‌زمینی (اگر یا و دیامونت) بعد از ۴ و ۲ ماه نگهداری در انبار سرد و انبارمعمولی - ۱۳۸۳

دیامونت		رقم		اگر یا	
		مدت نگهداری (ماه)		مدت نگهداری (ماه)	
۴		۲		۲	
انبارمعمولی	انبارسرد	انبارمعمولی	انبارسرد	انبارمعمولی	انبارسرد
۲۲/۷ ^{cd}	۱۴/۸ ^a	۱۶/۵ ^{de}	۱۵/۲ ^{cd}	۱۵/۲ ^{cd}	۸/۶ ^{hij}
۲۰/۱ ^{def}	۳۰/۵ ^{bc}	۱۲/۹ ^{fj}	۱۴/۴ ^{cd}	۱۲/۱ ^{gh}	۶/۸ ^{ij}
۲۱/۹ ^{de}	۳۳/۶ ^{ab}	۱۴/۸ ^{cd}	۱۰/۳ ^g	۱۲/۸ ^{fi}	۷/۳ ^{qj}
-	۳۳/۸ ^{ab}	-	۱۲/۸ ^{fi}	۱۳/۲ ^{fi}	۷/۶ ^{qj}
-	۲۰/۴ ^{def}	-	۱/۸ ^k	-	۲/۱ ^k
-	-	-	-	-	-

ستون‌هایی که دارای حروف مشترک می‌باشند، از نظر آزمون دانکن در سطح ۵ درصد معنی‌دار نیستند.

جدول ۴. اثر تیمار هوای گرم بر درصد جوانه زنی دو رقم سیب زمینی (اگر با و دیامونت) بعد از ۴۰۲ ماه نگهداری در انبار سرد و انبار معمولی - ۱۳۸۳

رقم				دیامونت		اگر با	
				مدت انباری (ماه)		مدت انباری (ماه)	
۴		۲		۴		۲	
انبار معمولی	انبار سرد	انبار معمولی	انبار سرد	انبار معمولی	انبار سرد	انبار معمولی	انبار سرد
۲۳/۵/۵ ^{c-i}	۴۴/۱۴ ^a	۲۸/۱۹ ^{b-i}	۱۸/۹ ^{n-o}	۳۵/۶۶ ^{a-f}	۳۲/۷۸ ^{a-h}	۱۲/۲۸ ^{k-s}	۴/۲۵ ^{z-y}
۲۳/۵/۵ ^{c-i}	۴۴/۱۴ ^a	۲۸/۱۹ ^{b-i}	۱۸/۹ ^{n-o}	۳۵/۶۶ ^{a-f}	۳۲/۷۸ ^{a-h}	۱۲/۲۸ ^{k-s}	۴/۲۵ ^{z-y}
۲۳/۵/۵ ^{c-i}	۴۴/۱۴ ^a	۲۸/۱۹ ^{b-i}	۱۸/۹ ^{n-o}	۳۵/۶۶ ^{a-f}	۳۲/۷۸ ^{a-h}	۱۲/۲۸ ^{k-s}	۴/۲۵ ^{z-y}
۴۴/۱۴ ^a	۲۸/۱۹ ^{b-i}	۱۸/۹ ^{b-o}	۳۵/۶۶ ^{a-f}	۳۲/۴۸ ^{a-d}	۴۳/۲۰ ^{a-g}	۱۶/۵۹ ^{i-q}	۳/۶۷ ^{t-y}
۳۳/۸/۸ ^{a-g}	۳۷/۶۱ ^{a-e}	۴۴/۱۴ ^a	۲۸/۱۹ ^{b-i}	۳۵/۱۸ ^{a-f}	۳۴/۵۰ ^{a-g}	۱۴/۰۸ ^{t-r}	۳/۸ ^{t-y}
۳۸/۸/۸ ^{a-d}	۴۵/۲۷ ^a	۲۲/۴۶ ^{f-m}	۱۰/۸۱ ^{m-v}	۳۹/۱۷ ^{a-d}	۴۰/۶۳ ^{a-c}	۱۷/۶۴ ^{i-p}	۴/۶۷ ^{z-y}
۲۳/۵/۶ ^{c-l}	۱۴/۷۶ ^{a-b}	۱۸/۶۸ ^{i-o}	۱۲/۸ ^{q-k-s}	۲۷/۴۵ ^{b-i}	۳۴/۲۰ ^{a-g}	۱۲/۸ ^{k-t-s}	۹/۵۶ ^{v-z}
۲۰/۴۱ ^{g-n}	۲۰/۶۸ ^{g-m}	۱۷/۱۷ ^{j-p}	۶/۳۳ ^{q-t-d}	۲۴/۸۶ ^{d-k}	۱۲/۴۴ ^{k-s}	۱۲/۳۳ ^{k-t-s}	۲/۶۷ ^{w-z}
۱۲/۳۳ ^{k-s}	۲۵/۸۸ ^{c-j}	۱۵/۴۶ ^{o-k}	۶/۸ ^{q-t-w}	۲۰/۱۶ ^{g-n}	۱۶/۵۸ ^{i-q}	۱۱/۴۱ ^{t-i}	۲/۲۷ ^{w-z}
۹/۱۷ ^{n-w}	۱۲/۶۵ ^{k-s}	۲/۷۹ ^{t-y}	۰	۲/۳۶ ^{w-e}	۹/۱۱ ^{n-w}	۴/۱۳ ^{s-y}	۰
۰/۹ ^{v-z'}	۲/۵۷ ^{w-z}	۲/۲۱ ^{w-z}	۰	۳/۶۷ ^{t-y}	۱۱/۳۵ ^{t-s}	۵/۳۲ ^{t-y}	۰
۰	۰/۹ ^{v-z'}	۱۱/۴ ^{d-s}	۰	۰/۱ ^{z-z'}	۰	۲/۹۹ ^{v-z}	۰

ستون‌هایی که دارای حروف مشترک می‌باشند، از نظر آزمون دانکن در سطح ۵ درصد معنی‌دار نیستند

پژوهش با گزارش‌های تالپورت و اسمیت و هینز و گرفت. مطابقت دارد (۹ و ۱۵). تیمارهای مختلف هوای گرم علی‌رغم چروکیدگی غده‌ها تأثیر معنی داری بر میزان وزن مخصوص نداشت.

تأثیر بر میزان نشاسته

تیمارهای گرمایی تفاوت معنی‌داری در مقدار نشاسته غده‌های سیب زمینی ایجاد نکردند. هم‌چنین در مقایسه میانگین نشاسته غده‌های سیب زمینی در انبارها، تفاوت معنی‌داری از نظر آزمون دانکن در سطح ۵ درصد مشاهده نشد. که با نتایج تالپورت و اسمیت و رانگانا و همکاران مطابقت دارد (جدول‌های ۷ و ۸).

تأثیر بر میزان ماده خشک

مقایسه برهمکنش تیمارهای گرمایی و نوع انبار و هم‌چنین مقایسه این تیمارها نشان داد که در غده‌های سیب زمینی، افزایش دما و مدت زمان اعمال تیمار، تأثیر معنی‌داری بر مقدار ماده خشک ندارد، که با نتایج پلازا و همکاران مطابقت دارد (۱۲). که از آوردن جداول خودداری گردید. هم‌چنین مقدار ماده خشک در غده‌هایی که در انبار معمولی نگه‌داری شده بودند بیشتر از انبار سرد بود که این به دلیل پایین بودن رطوبت نسبی در انبار معمولی می‌باشد که سبب افزایش تعرق در غده‌ها گردیده است. گرچه مقدار ماده خشک در سیب زمینی یک صفت ارثی است ولی در عین حال تحت تأثیر عوامل محیطی نیز قرار می‌گیرد. مقدار ماده خشک متناسب با تبخیری که در اثر دمای انبار صورت می‌گیرد دستخوش تغییرات است.

روی جوانه زنی اگر یا نداشت. هم‌چنین جوانه‌های ایجاد شده در غده‌هایی که تحت تأثیر دماهای مختلف قرار گرفته بودند. دارای ظاهر ضعیف تر نسبت به شاهد و نوک سوخته و قهوه‌ای بودند. غده‌های تیمار شده با دمای ۵۵ درجه سانتی‌گراد در هر سه زمان دچار آسیب گرمایی (Heat injury) شده و در طی انبارداری پوسیده شده و از بین رفتند. دمای بالا به طور مستقیم به یاخته‌های مرستمی چشم سیب زمینی آسیب رسانده و از جوانه زنی آن ممانعت می‌کند. از طرف دیگر شاید دمای بالا باعث غیرفعال شدن آنزیم‌های آلفا-آمیلاز (α -amylase) و پروتئیناز (Proteinase) که هر دو آنزیم مهم جوانه زنی هستند می‌شود (۱۲).

تأثیر بر میزان چگالی

تیمار غده‌ها با آب گرم در هر دو انبار تأثیر معنی‌داری بر وزن مخصوص غده‌ها نداشت (جدول ۵) این آزمایش با گزارش‌های چالس که گرما درمانی با آب ۴۷ درجه سانتی‌گراد تأثیر معنی‌داری نسبت به غده‌های شاهد روی وزن مخصوص نداشته است مطابقت دارد (۵). تالپورت و اسمیت (۱۹۷۵) اعلام کردند که نگه‌داری غده‌ها در دمای بالا به خاطر کاهش محتوا و حجم یکسان غده‌ها وزن مخصوص آنها تغییر نمی‌کند (۱۵).

نتایج به دست آمده از تیمار هوای گرم غده‌های سیب زمینی نشان می‌دهد که میانگین وزن مخصوص ارقام در طول مدت انبارداری کاهش پیدا می‌کند ولی این کاهش در انبار معمولی نسبت به انبار سرد بیشتر بود، هر چند تفاوت آنها معنی دار نبود (جدول ۶). نوع انبار و رقم تأثیر قابل ملاحظه‌ای بر وزن مخصوص غده‌ها نداشتند نتایج این

جدول ۵. اثر تیمار آب گرم بر چگالی دو رقم سبب زمینی (اگریا و دیامونت) بعد از ۴۲ ماه نگهداری در انبار سرد و انبار معمولی-۱۳۸۳

رقم			
دیامونت		اگریا	
مدت انباری (ماه)		مدت انباری (ماه)	
۴	۲	۴	۲
انبار معمولی	انبار معمولی	انبار معمولی	انبار معمولی
انبار سرد	انبار سرد	انبار سرد	انبار سرد
۱/۱۲۴۰-i	۱/۱۲۶۰-b-c	۱/۱۱۸ ^{b-h}	۱/۱۳۶ ^{bcd}
۱/۱۳۴ ^{b-e}	۱/۱۴۴ ^{ab}	۱/۱۲۹ ^{b-g}	۱/۱۵۴ ^a
۱/۱۲۲ ^{c-i}	۱/۱۳۳ ^{b-f}	۱/۱۱۷ ^{d-j}	۱/۱۲۵ ^{b-i}
-	-	۱/۱۰۸ ^{i-m}	۱/۱۱۳ ^{f-l}
-	-	۱/۱۲۴ ^{c-i}	-
-	-	-	-
آب معمولی (۱۵، ۲۲°C) (دقیقه ۱۵)	آب معمولی (۱۵، ۲۲°C) (دقیقه ۱۵)	آب معمولی (۱۵، ۲۲°C) (دقیقه ۱۵)	آب معمولی (۱۵، ۲۲°C) (دقیقه ۱۵)
آب گرم (۱۵، ۵۴°C) (دقیقه ۱۵)	آب گرم (۱۵، ۵۴°C) (دقیقه ۱۵)	آب گرم (۱۵، ۵۴°C) (دقیقه ۱۵)	آب گرم (۱۵، ۵۴°C) (دقیقه ۱۵)
آب گرم (۳۰، ۵۴°C) (دقیقه ۳۰)	آب گرم (۳۰، ۵۴°C) (دقیقه ۳۰)	آب گرم (۳۰، ۵۴°C) (دقیقه ۳۰)	آب گرم (۳۰، ۵۴°C) (دقیقه ۳۰)
آب گرم (۱۵، ۵۷°C) (دقیقه ۱۵)	آب گرم (۱۵، ۵۷°C) (دقیقه ۱۵)	آب گرم (۱۵، ۵۷°C) (دقیقه ۱۵)	آب گرم (۱۵، ۵۷°C) (دقیقه ۱۵)
آب گرم (۳۰، ۵۷°C) (دقیقه ۳۰)	آب گرم (۳۰، ۵۷°C) (دقیقه ۳۰)	آب گرم (۳۰، ۵۷°C) (دقیقه ۳۰)	آب گرم (۳۰، ۵۷°C) (دقیقه ۳۰)

ستون‌هایی که دارای حروف مشترک می‌باشند، از نظر آزمون دانکن در سطح ۵ درصد معنی‌دار نیستند.

جدول ۶ اثر تیمار هوای گرم برچگالی دو رقم سیب زمینی (اگر یا و دیامونت) بعد از ۴۰ ماه نگهداری در انبار سرد و انبار معمولی - ۱۳۸۳

دیامونت				رقم				اگر یا			
مدت انباری (ماه)				مدت انباری (ماه)				مدت انباری (ماه)			
۴				۲				۲			
انبار معمولی	انبار سرد	انبار معمولی	انبار سرد	انبار معمولی	انبار سرد	انبار معمولی	انبار سرد	انبار معمولی	انبار سرد	انبار معمولی	انبار سرد
۱/۱۳۷/bcd	۱/۱۲۹/bcd	۱/۱۳۴/bcd	۱/۱۳۰/bcd	۱/۰۹۸/bcd	۱/۱۲۸/bcd	۱/۱۱۳/bcd	۱/۱۳۱/bcd	۱/۱۱۳/bcd	۱/۱۳۱/bcd	۱/۱۳۱/bcd	۱/۱۳۱/bcd
۱/۱۳۷/bcd	۱/۱۲۹/bcd	۱/۱۳۴/bcd	۱/۱۳۰/bcd	۱/۰۹۸/bcd	۱/۱۲۸/bcd	۱/۱۱۳/bcd	۱/۱۳۱/bcd	۱/۱۱۳/bcd	۱/۱۳۱/bcd	۱/۱۳۱/bcd	۱/۱۳۱/bcd
۱/۱۳۷/bcd	۱/۱۲۹/bcd	۱/۱۳۴/bcd	۱/۱۳۰/bcd	۱/۰۹۸/bcd	۱/۱۲۸/bcd	۱/۱۱۳/bcd	۱/۱۳۱/bcd	۱/۱۱۳/bcd	۱/۱۳۱/bcd	۱/۱۳۱/bcd	۱/۱۳۱/bcd
۱/۱۲۰/bcd	۱/۱۴۴/bc	۱/۱۲۲/bcd	۱/۱۰۰/bcd	۱/۱۱۱/bcd	۱/۱۲۶/bcd	۱/۱۲۶/bcd	۱/۱۰۸/bcd	۱/۱۰۹/bcd	۱/۱۰۸/bcd	۱/۱۰۸/bcd	۱/۱۰۸/bcd
۱/۱۳۸/bcd	۱/۱۴۱/bcd	۱/۱۰۹/bcd	۱/۰۹۱/bcd	۱/۰۹۷/bcd	۱/۱۱۹/bcd	۱/۱۱۹/bcd	۱/۱۰۷/bcd	۱/۱۰۷/bcd	۱/۱۰۷/bcd	۱/۱۰۷/bcd	۱/۱۰۷/bcd
۱/۱۳۳/bcd	۱/۱۵۴ ^b	۱/۱۲۶/bcd	۰/۱۱۳/bcd	۱/۱۱۵/bcd	۱/۱۲۹/bcd	۱/۱۲۹/bcd	۱/۱۱۲/bcd	۱/۱۱۲/bcd	۱/۱۱۲/bcd	۱/۱۱۲/bcd	۱/۱۱۲/bcd
۱/۰۷۸/cd	۱/۱۳۳/bcd	۱/۱۰۷/bcd	۱/۱۱۹/bcd	۱/۱۱۸/bcd	۱/۱۱۲/bcd	۱/۱۱۲/bcd	۱/۰۹۸/bcd	۱/۰۹۸/bcd	۱/۰۹۸/bcd	۱/۰۹۸/bcd	۱/۰۹۸/bcd
۱/۱۲۲/bcd	۱/۱۴۸ ^b	۱/۱۲۵/bcd	۱/۱۱۹/bcd	۱/۱۳۳/bcd	۱/۱۱۶/bcd	۱/۱۱۶/bcd	۱/۱۰۶/bcd	۱/۱۰۶/bcd	۱/۱۰۶/bcd	۱/۱۰۶/bcd	۱/۱۰۶/bcd
۱/۰۷۵ ^a	۱/۱۲۲/bcd	۱/۱۱۵/bcd	۱/۱۰۱/bcd	۱/۱۱۵/bcd	۱/۱۱۰/bcd	۱/۱۱۰/bcd	۱/۰۹۲/bcd	۱/۰۹۲/bcd	۱/۰۹۲/bcd	۱/۰۹۲/bcd	۱/۰۹۲/bcd
۱/۱۳۳/bcd	۱/۱۴۴/bc	۱/۱۰۶/bcd	۱/۱۰۳/bcd	۱/۱۰۰/bcd	۱/۱۱۰/bcd	۱/۱۱۰/bcd	۱/۱۲۸/bcd	۱/۱۲۸/bcd	۱/۱۲۸/bcd	۱/۱۲۸/bcd	۱/۱۲۸/bcd
۱/۱۳۲/bcd	۱/۱۲۳/bcd	۱/۱۰۰/bcd	۱/۱۰۳/bcd	۱/۰۹۷/bcd	۱/۱۰۷/bcd	۱/۱۰۷/bcd	۱/۱۲۴/bcd	۱/۱۲۴/bcd	۱/۱۲۴/bcd	۱/۱۲۴/bcd	۱/۱۲۴/bcd
۱/۱۳۰/bcd	۱/۰۹۸/bcd	۱/۰۹۷/bcd	۱/۰۹۹/bcd	۱/۰۷۸/cd	۱/۰۷۸/cd	۱/۰۷۸/cd	۱/۱۰۶/bcd	۱/۱۰۶/bcd	۱/۱۰۶/bcd	۱/۱۰۶/bcd	۱/۱۰۶/bcd

ستون‌هایی که دارای حروف مشترک می‌باشند، از نظر آزمون دانکن در سطح ۵ درصد معنی‌دار نیستند.

جدول ۷. اثر تیمار آب گرم بر درصد نشاسته دو رقم سیب زمینی (اگرپا و دیامونت) بعد از ۲ و ۴ ماه نگهداری در انبار سرد و انبار معمولی - ۱۳۸۳

رقم				اگرپا	
دیامونت		مدت انباری (ماه)		مدت انباری (ماه)	
۴		۲		۲	
انبار معمولی	انبار سرد	انبار معمولی	انبار سرد	انبار معمولی	انبار سرد
۱۴/۲ ^{kl}	۱۷/۵ ^{f-k}	۲۲/۸ ^{a-e}	۲۱/۱۹ ^{a-h}	۲۳/۲۳ ^{a-e}	۱۹/۷ ^{h-i}
۱۸/۰ ^{h-e-k}	۲۲/۱۶ ^{a-h}	۲۳/۶ ^{abc}	۲۳/۸۶ ^{abc}	۲۵/۴ ^g	۲۲/۱۲ ^{a-f}
۱۲/۶ ^{a-g}	۱۸/۷۵ ^{c-j}	۲۳/۴ ^{ad-d}	۱۸/۵۷ ^{c-j}	۲۳/۱۴ ^{a-e}	۲۲/۰۱ ^{a-g}
-	۱۶/۵۵ ^{h-l}	-	۱۹/۹۷ ^{a-i}	۱۹/۳۶ ^{a-i}	۲۰/۸۹ ^{a-h}
-	۲۰/۶۱ ^{a-h}	-	۲۲/۴۶ ^{a-f}	-	۲۲/۱۸ ^{a-f}
-	-	-	-	-	-

ستون‌هایی که دارای حروف مشترک می‌باشند، از نظر آزمون دانکن در سطح ۵ درصد معنی دار نیستند.

جدول ۸. اثر تیمار هوای گرم بر درصد نشاسته دو رقم سیب زمینی (اگریا و دیامونت) بعد از ۴۰۲ ماه نگهداری در انبار سرد و انبار معمولی - ۱۳۸۳

دیامونت		اگریا		رقم	
مدت انباری (ماه)		مدت انباری (ماه)		مدت انباری (ماه)	
۴	۲	۴	۲	۴	۲
انبار معمولی	انبار سرد	انبار معمولی	انبار سرد	انبار معمولی	انبار سرد
۲۱/۲۴ ^{a-h}	۲۴/۹۸ ^{a-e}	۱۷/۷۰ ^{c-m}	۲۲/۹۲ ^{a-f}	۲۰/۷۵ ^{a-i}	۲۳/۶۹ ^{a-d}
۲۱/۲۴ ^{a-h}	۲۴/۹۸ ^{a-e}	۱۷/۷۰ ^{c-m}	۲۲/۹۲ ^{a-f}	۲۰/۷۵ ^{a-i}	۲۳/۶۹ ^{a-d}
۲۱/۲۴ ^{a-h}	۲۴/۹۸ ^{a-e}	۱۷/۷۰ ^{c-m}	۲۲/۹۲ ^{a-f}	۲۰/۷۵ ^{a-i}	۲۳/۶۹ ^{a-d}
۲۰/۸ ^{a-i}	۲۴/۶۹ ^{ab}	۲۰/۳۷ ^{a-j}	۱۵/۲۶ ^{b-n}	۱۹/۸۸ ^{a-k}	۱۱/۳۳ ⁿ
۲۳/۸۴ ^{a-d}	۳۲/۸۴ ^{a-d}	۱۹/۷۹ ^{a-k}	۱۶/۴۵ ^{f-n}	۱۸/۹۱ ^{a-k}	۱۸/۹۶ ^{a-k}
۲۳/۹۶ ^{a-d}	۲۴/۶۶ ^{ab}	۲۰/۸۹ ^{a-h}	۲۳/۴۷ ^{a-e}	۲۰/۳۸ ^{a-j}	۱۲/۵۲ ^{mn}
۱۴/۳۹ ^{j-n}	۲۴/۱۶ ^{a-c}	۲۱/۳۳ ^{a-h}	۲۰/۵۵ ^{a-j}	۱۷/۹۱ ^{b-m}	۱۷/۴۲ ^{d-m}
۲۲/۲۸ ^{a-j}	۲۴/۸۹ ^a	۲۲/۱۹ ^{a-g}	۲۱/۱۳ ^{a-h}	۱۷/۹۲ ^{b-m}	۱۹/۲۸ ^{a-k}
۱۳/۹۴ ^{k-n}	۲۱/۴۶ ^{a-h}	۲۰/۹۵ ^{a-h}	۲۰/۰۴ ^{a-k}	۱۶/۶ ^{f-m}	۱۶/۶۸ ^{f-m}
۲۳/۸۱ ^{a-d}	۲۳/۲۹ ^{a-e}	۶/۷ ^o	۱۹/۹۹ ^{a-k}	۱۹/۹۲ ^{a-k}	۲۲/۹۲ ^{a-f}
۲۳/۷۱ ^{a-d}	۲۲/۴۶ ^{a-g}	۱۷/۵۲ ^{d-m}	۱۹/۵۲ ^{a-k}	۲۱/۱۹ ^{a-h}	۱۹/۱۲ ^{a-k}
۲۱/۹۱ ^{b-g}	۱۷/۹۲ ^{b-m}	۱۴/۵۲ ^{i-h}	۱۸/۸۱ ^{a-k}	۱۹/۸۳ ^{U-k}	۱۷/۶۶ ^{c-m}

ستون‌هایی که دارای حروف مشترک می‌باشند، از نظر آزمون دانکن در سطح ۵ درصد معنی‌دار نیستند.

منابع مورد استفاده

۱. بی نام. سالنامه زراعی سال ۱۳۸۱. وزارت جهاد کشاورزی.
۲. روحانی، ا. ۱۳۶۱. نشریه ترویجی نگهداری سیب زمینی. سازمان کشاورزی استان فارس، شیراز.
3. Beurema, H. P. and D. E. Vanderzaay. 1990. Introduction to potato production. Pudoc. Pub., Wageningen, The Netherlands.
4. Butchbaker, A. F., W. J. Promeberger and D. C. Nelson. 1973. Weight loss of potato as affected by age, temperature, relative humidity and air velocity. Am. Potato J. 50: 124-132.
5. Chales, F. F. 1995. Hot water dips extend the shelf life of fresh broccoli. Hort. Sci. 30: 1054-1057.
6. Escher, F. J. Slames and W. Reust. 1981. Changes in the pH of potato tubers during storage. Potato Abs. 6 (4) : 71.
7. Grierson, W. and W. F. Warsowski. 1978. Relative humidity effect on the postharvest life of fruits and vegetables. Hort. Sci. 13: 570-574.
8. Harris, P. M. 1992. The Potato Crop. Chapman and Hall, London, England.
9. Heinze, P. H. and C. C. Craft. 1952. Variation in specific gravity of potatoes. Am. Potato J. 29:31-37.
10. Hide, J. H. 1975. Effect of heat treatment of potato tubers on Oospora pustulans. Plant Pathol. 24:233-236.
11. Macky, J. M. and P. Y. Shipton. 1983. Heat treatment of seed tubers for control of potato blakleg. (*Erwinia carotovora* subsp. Atroseptica) and other disease. Plant Pathol. 32:385-393.
12. Plaza, S. G., R. J. Sueldo, M. Crupkin and C. A. Barassi. 1985. Changes in composition of potatoes stored in clamps. J. Food Sci. 50(5):1254.
13. Ranganna, B. G., S. V. Raghavan and A. C. Kusalappa. 1998. Hot water dipping to enhance storability of potatoes. Postharvest Biol. and Technol. 13: 215-283.
14. Saini, R. S, K.D. Sharma, O. P. Dhankhar and R. A. Kaushik. 2001. Laboratory Manual of Analytical Techniques in Horticulture Agrobios, India.
15. Talburt, W. and O. Smith. 1975. Potato Processing. The Avi. Pub. Co. Inc., USA.