

## تأثیر تیمارهای پس از برداشت (آب گرم، اسید آسکوربیک و اسید سالیسیلیک) و بسته‌بندی بر خصوصیات کیفی میوه تازه زرشک بی‌دانه (*Berberis vulgaris* L.)

معصومه عبدالهی<sup>۱</sup>، فرید مرادی نژاد<sup>۲\*</sup>، محمد حسن سیاری زهان<sup>۳</sup>، حسن بیات<sup>۴</sup>

۱- دانشجوی کارشناسی ارشد گروه علوم باغبانی دانشکده کشاورزی دانشگاه بیرجند

۲- دانشیار گروه علوم و مهندسی باغبانی دانشکده کشاورزی دانشگاه بیرجند

۳- دانشیار گروه علوم و مهندسی خاک دانشکده کشاورزی دانشگاه بیرجند

۴- استادیار گروه علوم باغبانی دانشکده کشاورزی دانشگاه بیرجند

(تاریخ دریافت: ۹۶/۰۷/۲۸ تاریخ پذیرش: ۹۷/۰۴/۳۰)

### چکیده

این تحقیق به منظور بررسی اثر تیمارهای آب گرم، اسید آسکوربیک و اسید سالیسیلیک و نوع بسته‌بندی بر خصوصیات فیزیکی و شیمیایی میوه زرشک بی‌دانه (*Berberis vulgaris*) انجام شد. آزمایش به صورت فاکتوریل بر پایه طرح کاملاً تصادفی با ۴ تکرار اجرا شد. میوه‌ها پس از تیمار با آب مقطر + اسید سالیسیلیک ۶ میلی مولار، آب مقطر + اسید آسکوربیک ۲ درصد، آب گرم ۷۵°C، آب گرم ۷۵°C + اسید سالیسیلیک ۶ میلی مولار، آب گرم ۷۵°C + اسید آسکوربیک ۲ درصد و آب مقطر ۲۰°C (شاهد)، به دو صورت وکیوم (خلأ) و MAP (اتم‌سفر تغییر یافته) بسته‌بندی شده و در یک دوره انباری ۴۵ روزه در داخل یخچال دمای ۱±۴°C نگهداری شدند. صفات pH، مواد جامد محلول، اسیدیته قابل تیتراسیون، ویتامین ث، ظرفیت آنتی‌اکسیدانی، رنگ و خواص حسی و چشایی ارزیابی شدند. نتایج نشان دهنده تأثیر معنی‌دار تیمارها و بسته‌بندی بر صفات مورد ارزیابی بود. همه تیمارها موجب حفظ ویتامین ث و خواص حسی و چشایی میوه در مقایسه با شاهد شدند. تیمارهای ترکیبی آب گرم ۷۵°C + اسید سالیسیلیک ۶ میلی مولار و آب گرم ۷۵°C + اسید آسکوربیک ۲ درصد بهترین تیمارها در بین تیمارهای اعمال شده در حفظ آنتی‌اکسیدانت بود. نمونه‌های بسته‌بندی وکیوم میزان قرمزی (a\*) و روشنایی (L\*) بیشتری در مقایسه با بسته‌بندی MAP داشتند. بر اساس نتایج این پژوهش کاربرد تیمارهای ترکیبی آب گرم ۷۵°C + اسید سالیسیلیک ۶ میلی مولار و آب گرم ۷۵°C + اسید آسکوربیک ۲ درصد و بسته‌بندی وکیوم می‌تواند به‌طور موثری موجب بهبود کیفیت میوه تازه زرشک بی‌دانه شود.

**کلید واژگان:** زرشک بی‌دانه، تیمارهای پس از برداشت، بسته‌بندی، اسید آسکوربیک، آنتی‌اکسیدانت

\* مسئول مکاتبات: fmoradinezhad@birjand.ac.ir

## ۱- مقدمه

زرشک بی‌دانه از دیدگاه بسیاری از محققان به عنوان یک محصول استراتژیک و انحصاری است که تنها در کشور ایران تولید می‌شود. شهرستان‌های قاین و بیرجند عمده‌ترین مناطق تولید زرشک در ایران محسوب می‌شوند [۱ و ۲]. ترکیبات زرشک دارای فعالیت‌های بیولوژیکی بوده و به طور وسیع در صنایع غذایی و دارویی کاربرد دارد [۳]. میوه زرشک دارای حدود ۴ درصد مواد قندی، ۶۵ درصد سیتریک و اسید تارتاریک و مقداری صمغ می‌باشد [۴]. زرشک در طب سنتی مقوی کبد و قلب، صفراور، مسکن حرارت معده و بندآورنده سیلان خون بواسیر است [۵]. به‌منظور افزایش مدت زمان انبارداری بایستی ترکیبات مناسبی انتخاب شود که اثر نامطلوبی بر روی کیفیت میوه نداشته و برای مصرف‌کننده هم مفید باشد. استفاده از ترکیبات شیمیایی برای افزایش عمر پس از برداشت میوه‌ها و سبزی‌ها کمتر به وسیله مصرف‌کننده پذیرفته می‌شود، زیرا این ترکیبات ممکن است آلاینده محیط باشند و یا برای سلامتی انسان مضر باشند. امروزه، تکنولوژی‌های جدیدی مانند تیمارهای گرمایی، اشعه UV و ترکیبی از آنها برای افزایش ماندگاری میوه‌ها و سبزی‌ها مورد توجه واقع شده است [۶]. مزایای زیادی برای تیمار آب گرم از قبیل تحمل به سرما، افزایش عمر مفید و حفظ کیفیت میوه مشخص شده است [۷]. گزارش شده است که کاربرد تیمار گرمایی در ترکیب با سایر تیمارها منجر به افزایش کارایی تیمارها می‌گردد [۸]. در پژوهشی به منظور افزایش عمر انبارداری میوه زرشک، اثر تیمار آب گرم و اسید سالیسیلیک مورد بررسی قرار گرفت. نتایج نشان داد مؤثرترین ترکیب آب گرم ۸۰ درجه سانتی‌گراد به مدت ۴۰ ثانیه بود [۹]. اسید سالیسیلیک یک ترکیب فنولیکی طبیعی، سالم و بی‌خطر است که به عنوان هورمون گیاهی نیز شناخته می‌شود. این ترکیب اثرات مطلوبی در پس از برداشت میوه‌ها و سبزی‌ها دارد. تیمار اسید سالیسیلیک در برخی میوه‌ها باعث افزایش عمر انبارداری، کاهش تولید اتیلن، افزایش ترکیبات آنتی‌اکسیدانی و فنلی، کاهش گسترش آلودگی‌های قارچی در طول دوره انباری شده است [۱۰ و ۱۱]. بررسی‌های انجام شده بر روی گلابی [۱۲]، کیوی [۱۳]، هلو [۱۴]، نارنگی [۱۵]، توت فرنگی [۱۶] نشان داد که، با تیمار میوه‌ها توسط اسید سالیسیلیک کیفیت میوه بالا رفته که با کاهش چروکیدگی، تأخیر در پیری میوه، کاهش پوسیدگی و افزایش

عمر انباری همراه بوده است. اسید آسکوربیک یک آنتی‌اکسیدانت بوده و در برخی موارد برای جلوگیری از اکسیداسیون میوه مورد استفاده قرار می‌گیرد [۱۷]. کاربرد غلظت‌های ۱ و ۲ درصد اسید آسکوربیک در میوه انار نشان داد اسید آسکوربیک سبب مهار رشد میکروارگانیسم‌ها و افزایش ماندگاری آپریل انار تا ۲۱ روز گردید همچنین طعم، رنگ و عطر میوه پس از ۲۱ روز قابل قبول بود [۱۸]. تیمار اسید آسکوربیک در هلو سبب مهار آنزیم‌های PPO و فعالیت POD، کاهش نفوذپذیری غشاء و حفظ ساختار سلول شد [۱۹]. بسته‌بندی خلاء یا اتمسفر اصلاح شده در صنایع غذایی، به‌طور وسیعی برای افزایش عمر مفید میوه‌ها و سبزی‌ها مورد استفاده قرار گرفته است [۲۰]. بسته‌بندی در خلاء تا حد زیادی مانع از پیشرفت واکنش‌های اکسیداتیو می‌شود و رشد میکروارگانیسم‌های هوازی که معمولاً منجر به فساد مواد غذایی در طی دوره انباری می‌گردند را مهار می‌کند [۲۱]. بسیاری از باکتری‌ها و قارچ‌های متداول عامل فساد برای رشد به اکسیژن نیاز دارند بنابراین برای افزایش مدت ماندگاری مواد غذایی، اتمسفر داخل بسته باید غلظت کمی از اکسیژن داشته باشد [۲۲]. در مطالعه‌ای تأثیر بسته‌بندی بر تغییرات بار میکروبی دانه‌های انار مورد بررسی قرار گرفت، نتایج نشان داد بسته‌بندی با اتمسفر معمولی بیشترین شمارش کلی میکروارگانیسم‌ها را داشت و بسته‌بندی تحت اتمسفر اصلاح شده و وکیوم به‌طور قابل توجهی از رشد میکروارگانیسم‌ها جلوگیری کرده و مدت ماندگاری آن را افزایش داد [۲۳]. از آنجایی که میوه‌ها و سبزی‌ها از نظر بیولوژیکی زنده هستند و پس از برداشت دچار تغییرات فیزیولوژی توأم با کاهش کیفیت شده و در نهایت از بین می‌روند بنابراین استفاده از ترکیبات طبیعی برای نگهداری، حفظ کیفیت و افزایش ماندگاری میوه‌ها و سبزی‌ها از اهمیت فراوانی برخوردار است. بنابراین، هدف از انجام این تحقیق بررسی تیمارهای پس از برداشت (آب گرم، اسید آسکوربیک و اسید سالیسیلیک) و نوع بسته بندی بر خصوصیات کیفی میوه تازه زرشک بی‌دانه می‌باشد.

## ۲- مواد و روش

میوه زرشک بی‌دانه در اوایل آبان ماه از باغی در شهر زهان استان خراسان جنوبی برداشت و به آزمایشگاه فیزیولوژی باغبانی دانشکده کشاورزی بیرجند منتقل گردید. فاصله کاشت

سیتریک (اسید غالب) بیان گردید. وزن اکی‌والان اسید در فرمول ۷۰ و درجه رقت ۱۰۰ است.

رابطه (۲-۱):  $10 \times \text{وزن نمونه} / 100 \times \text{حجم سود مصرفی} \times \text{NaOH} \times \text{وزن اکی‌والان اسید} = \text{درصد اسید قابل تیتراژ}$

محتوای فنول کل با استفاده از روش گالیک اسید و معرف فولین سیوکاتیو محاسبه شد [۲۵]. آنتوسیانین بر مبنای طیف سنجی، براساس اختلاف pH اندازه‌گیری شد [۲۶]. فعالیت به دام اندازی رادیکال‌های آزاد (آنتی‌اکسیدانت کل) با استفاده از روش ۲-۲-دی فنیل -۲-پیکریل هیدرازیل (DPPH) اندازه‌گیری شد [۲۷]. ابتدا ۱ میلی‌لیتر آب‌میوه را به داخل لوله آزمایش منتقل و سپس ۲ میلی‌لیتر از محلول اتانولی ۰/۱۵ میلی‌مولار DPPH (۰/۰۶ گرم DPPH در یک لیتر اتان) به آن اضافه شد. محلول حاصل خوب هم زده شد و به مدت ۲۰ دقیقه در تاریکی و دمای اتاق تثبیت گردید. جذب نمونه‌ها در طول موج ۵۱۷ نانومتر توسط دستگاه اسپکتوفتومتر اندازه‌گیری شد. فعالیت آنتی‌اکسیدانت کل (درصد) از طریق رابطه ذیل محاسبه گردید:

رابطه (۲-۲):

$$100 \times (\text{جذب شاهد} / \text{جذب نمونه}) - 1 = \text{آنتی‌اکسیدانت کل}$$

برای تعیین رنگ میوه از دستگاه کالریمتر (TES-135, Taiwan) استفاده شد. شاخص‌های مورد ارزیابی hue angle که بیانگر درجه رنگ است و با ارزش از ۹۰ درجه (رنگ کاملاً زرد) و ۱۸۰ درجه (رنگ کاملاً سبز) می‌باشد و از رابطه زیر محاسبه می‌شود:

$$\text{رابطه (۲-۳): } h^{\circ} = (x \times 180) / 3 / 14159$$

مقدار X در فرمول نیز به این صورت محاسبه می‌شود:

$$= \text{arc tang } b/a$$

$L^*$  (lightness) میزان درخشندگی یا روشنی میوه را نشان می‌دهد،  $a^*$  میزان قرمزی-سبزی و  $b^*$  میزان زردی یا آبی بودن را نشان می‌دهد.

Chroma بیانگر شدت رنگ است که از رابطه زیر محاسبه می‌شود:

$$\text{رابطه (۲-۴): } C = ((a^2) + (b^2))^{0.5}$$

مقدار اسید آسکوربیک توسط روش تیتراسیون با رنگ سدیم ۲، ۶-دی کلرو فنل ایندوفنول تعیین گردید، ابتدا ۱۰ میلی‌لیتر از آب‌میوه را با رنگ سدیم ۲، ۶-دی کلرو فنل ایندوفنول تیتراژ کرده و حجم محلول تیتراژ شده یادداشت شد. از آنجایی که رنگ

درختان ۳×۴ متر و بافت خاک باغ لومی‌شنی با زهکش کامل بود. آزمایش به صورت فاکتوریل در قالب طرح کاملاً تصادفی انجام گرفت. فاکتورهای آزمایش شامل: پیش تیمار در ۶ سطح (آب سرد (مقطر)  $20^{\circ}\text{C}$  + اسید سالیسیلیک ۶ میلی‌مولار، آب سرد (مقطر)  $20^{\circ}\text{C}$  + اسید آسکوربیک ۲ درصد، آب گرم  $75^{\circ}\text{C}$ ، آب گرم  $75^{\circ}\text{C}$  + اسید سالیسیلیک ۶ میلی‌مولار، آب گرم  $75^{\circ}\text{C}$  + اسید آسکوربیک ۲ درصد و آب سرد (مقطر)  $20^{\circ}\text{C}$  (شاهد) و بسته‌بندی در ۲ سطح شامل MAP و وکیوم بر پایه طرح کاملاً تصادفی با ۴ تکرار انجام شد. میوه‌ها پس از ۱۶۰ روز از گلدهی و در مرحله رنگ‌گیری کامل برداشت و در محلول‌های آماده شده به مدت ۴۵ ثانیه غوطه‌ور شدند. بعد از اعمال تیمارها، میوه‌ها جهت خشک شدن به مدت ۳۰ دقیقه در معرض هوا قرار گرفتند. سپس در هر بسته پلاستیکی زیپ‌دار (LDPE) پلی‌اتیلنی (اندازه  $15 \times 15 \text{ cm}$ ، ضخامت 0.02 mm) مقدار 100 گرم میوه قرار داده شد و به دو صورت اتمسفر اصلاح شده (Passive MAP) و وکیوم بسته‌بندی گردید. ترکیب گازی درون بسته در مپ منفعل ۷۹ درصد ازت، ۲۰٫۹ درصد اکسیژن و ۰٫۰۵ درصد دی‌اکسید کربن بود. که با دستگاه گاز آنالیزر (OXBABY6 6.0, Gas Analyzer, WITT Gas, Germany) در ابتدای آزمایش و بلافاصله پس از بسته‌بندی اندازه‌گیری شد. برای اعمال خلاء در بسته‌ها از دستگاه وکیوم DVP2-004 استفاده گردید سپس میوه‌ها در داخل یخچال در دمای  $1^{\circ}\text{C} \pm 4$  به مدت ۴۵ روز تا تاریخ ۱۵ آذر ماه نگهداری شدند.

## ۱-۲- اندازه‌گیری خصوصیات کیفی

مواد جامد قابل حل با استفاده از دستگاه رفرکتومتر دستی مدل (RF10, 0-32 °Brix, Extech, USA) در دمای اتاق بر حسب درجه بریکس قرائت گردید [۲۴]. pH میوه با pH متر دیجیتالی (Mettler Toledo, Switzerland) اندازه‌گیری شد. اندازه‌گیری اسیدهای آلی میوه از روش تیتراسیون با سود ۰/۱ نرمال انجام گرفت، به این صورت که ابتدا ۱ سی‌سی از آب‌میوه را در ۱۰۰ سی‌سی آب مقطر حل کرده و سپس ۵ سی‌سی از محلول حاصل را برداشته و ۲ تا ۳ قطره فنل فتالین به عنوان شناساگر به محلول اضافه کرده و با سود ۰/۱ نرمال تیتراژ شد. ظهور رنگ صورتی روشن و رسیدن به  $\text{pH} = 8/2$  بیانگر پایان تیتراسیون بود میزان اسیدیته بر حسب درصد اسید

در جداول (۱، ۴، ۷) آورده شده است. نتایج نشان داد که اثرات ساده پیش تیمارها بر صفات مواد جامد محلول، pH، آنتی اکسیدانت کل، شاخصه‌های رنگی  $h^{\circ}$  و  $b^*$ ، طعم و ظاهر میوه و همچنین میزان آلودگی میوه در سطح ۵ درصد و ۱ درصد معنی دار است. اثرات ساده نوع بسته بندی بر صفات آنتی اکسیدانت کل، میزان شاخصه‌های رنگی  $a^*$  و  $C^*$ ، طعم و ظاهر میوه و میزان آلودگی میوه معنی دار بود. اثرات متقابل نوع بسته بندی و پیش تیمارها نیز در صفات آنتی اکسیدانت کل و شاخصه رنگی  $h^{\circ}$  به ترتیب در سطح ۱ درصد و ۵ درصد معنی دار بود.

### ۳-۱- مواد جامد محلول

نتایج تجزیه واریانس نشان داد تیمارها به تنهایی اثر معنی داری در سطح خطای ۱ درصد بر میزان مواد جامد محلول میوه‌ها در پایان دوره انبارداری داشتند (جدول ۱). مقایسه اثرات ساده تیمارها نشان می‌دهد بیشترین میزان مواد جامد محلول در تیمار ترکیبی آب گرم  $75^{\circ}\text{C}$  + اسید آسکوربیک ۲ درصد با  $20/75$  مشاهده شد. بین سایر تیمارها از لحاظ آماری تفاوت معنی داری وجود نداشت (جدول ۲). نتایج مشابه این تحقیق در میوه زردآلو نیز گزارش شده است که نشان می‌دهد نمونه‌های تیمار شده با اسید آسکوربیک نسبت به شاهد مقدار مواد جامد محلول بیشتری داشتند [۲۹]. افزایش میزان مواد جامد محلول در طول انبار داری می‌تواند مربوط به کاهش آب میوه باشد که باعث افزایش غلظت مواد جامد محلول شده همچنین تنفس و پیری میوه باعث شکسته شدن پلی ساکاریدها و تبدیل آنها به قندهای ساده‌تر و افزایش مواد جامد محلول می‌شود [۳۰].

آب میوه قرمز بود و آشکار شدن رنگ صورتی روشن نشان دهنده پایان تیتراسیون است بدین منظور آب میوه ۱۰۰ برابر رقیق سازی شد. مقدار اسید آسکوربیک مطابق رابطه زیر محاسبه و بر حسب میلی گرم اسید آسکوربیک در ۱۰۰ گرم نمونه بیان گردید [۲۸].

رابطه (۵-۲):  
وزن نمونه /  $100 \times$  درجه رقت  $\times$  اکی والان رنگ  $\times$  حجم محلول تیترا شده = اسید آسکوربیک

به منظور ارزیابی صفات طعم و ظاهر میوه، از آزمون هدونیک پنج نقطه‌ای استفاده شد. به این صورت که نمره ۱ برای میوه بسیار بد، نمره ۲ برای میوه‌های بد، نمره ۳ برای میوه دارای کیفیت متوسط، نمره ۴ برای میوه‌های خوب و نمره ۵ برای میوه‌های خیلی خوب در نظر گرفته شد. جهت تعیین میزان فساد، به این صورت که نمره ۱ برای میوه‌های سالم، نمره ۲ برای میوه‌هایی با آلودگی جزئی، نمره ۳ برای میوه دارای آلودگی کم، نمره ۴ برای میوه دارای آلودگی متوسط، نمره ۵ برای آلودگی زیاد در نظر گرفته شد.

### ۲-۲- آنالیز آماری

آنالیز داده‌ها توسط نرم افزار SAS نسخه ۹٫۱ و مقایسه میانگین‌ها با استفاده از آزمون LSD ( $p \leq 0.05$ ) انجام شد. اشکال مربوطه توسط نرم افزار Excel رسم شدند.

### ۳- نتایج و بحث

نتایج تجزیه واریانس مربوط به اثرات نوع بسته بندی و پیش تیمارها بر روی صفات مورد بررسی میوه تازه زرشک بی دانه

**Table 1** Analysis of variance for the effects of packaging and postharvest treatments on chemical properties of fresh seedless barberry after 45 days of cold storage

Source of variation	df	MS					
		TSS	pH	Ascorbic acid	TA	Phenol	Antioxidant
Packaging	1	2.52ns	0.001ns	21392.45*	0.00033ns	7.49ns	2115.76**
Postharvest treatments	5	5.32**	0.0147**	84293.05**	0.00033ns	5.26ns	844.70**
Packaging $\times$ postharvest treatments	5	0.52ns	0.0006ns	2037.58ns	0.00011ns	1.23ns	328.88**
Error	36	1.15972	0.00071	0.00014	3478.24074	1.0165	30.5552

ns = not significant at ( $p < 0.05$ ); \* and \*\*, significant at  $p < 0.05$  and  $p < 0.01$ , respectively

میزان pH در تیمارهای اسید آسکوربیک ۲ درصد و تیمار ترکیبی آب گرم  $75^{\circ}\text{C}$  + اسید سالیسیلیک ۶ میلی مولار مشاهده شد. نتایج نشان داد تیمار ترکیبی آب گرم  $75^{\circ}\text{C}$  +

### ۳-۲- pH

اثرات ساده تیمارها بر pH آب میوه از لحاظ آماری در سطح خطای ۱ درصد معنی دار بود (جدول ۱). بیشترین و کمترین

سالیسیلیک می‌تواند با کاهش تنفس و کاهش سرعت فرایندهای متابولیکی سلول از کاهش اسیدهای آلی تا حدودی جلوگیری کند [۸].

اسید سالیسیلیک ۶ میلی مولار در جلوگیری از افزایش pH موثر بود و باعث حفظ بهتر pH میوه‌ها و جلوگیری از افزایش آن در مقایسه با سایر تیمارها گردید (جدول ۲). اسید

**Table 2** Effect of postharvest treatments on chemical characteristics of fresh seedless barberry fruits

Postharvest treatments	TSS (°Brix)	pH	Ascorbic acid (mg/100 g)	TA (%) (Citric acid)	Phenol (mg /100 g)	Antioxidant (%)
CW 20°C	18.37b	2.85b	610 <sup>c</sup>	0.11 <sup>a</sup>	0.64 <sup>a</sup>	28.07 <sup>c</sup>
HW 75°C	18.87b	2.81cd	730 <sup>b</sup>	0.10 <sup>a</sup>	0.64 <sup>a</sup>	34.48 <sup>bc</sup>
SA 6 mM + CW 20°C	19.62ab	2.80d	742 <sup>b</sup>	0.11 <sup>a</sup>	0.64 <sup>a</sup>	32.28 <sup>c</sup>
AA 2% + CW 20°C	19.62ab	2.90a	847 <sup>a</sup>	0.10 <sup>a</sup>	0.64 <sup>a</sup>	41.27 <sup>b</sup>
SA 6 mM + HW 75°C	19.12b	2.79d	847 <sup>a</sup>	0.10 <sup>a</sup>	0.64 <sup>a</sup>	53.61 <sup>a</sup>
AA 2% + HW 75°C	20.75a	2.84bc	883 <sup>a</sup>	0.12 <sup>a</sup>	0.64 <sup>a</sup>	50.43 <sup>a</sup>

In each column, means with the similar letters are not significant different ( $P < 0.05$ ) using LSD test  
CW 20°C = cold water 20°C (Control), HW 75°C = Hot Water 75°C, AA = Ascorbic Acid, SA = Salicylic Acid

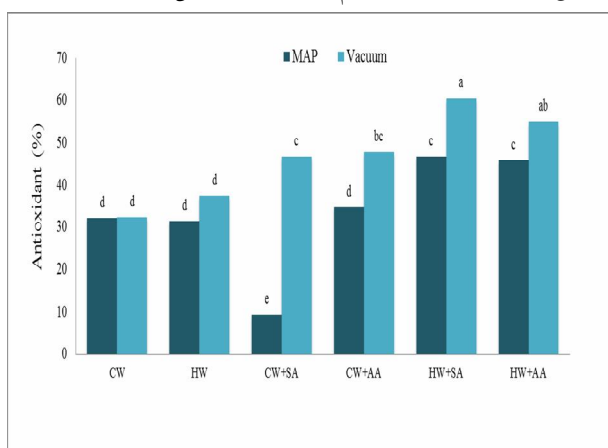
**Table 3** Effect of packaging on chemical characteristics of fresh seedless barberry fruits

Packaging	TSS (°Brix)	pH	Ascorbic acid (mg/100 g)	TA (%) (Citric acid)	Phenol (mg /100 g)	Antioxidant (%)
MAP	19.62 <sup>a</sup>	2.83 <sup>a</sup>	755.83 <sup>b</sup>	0.11 <sup>a</sup>	0.64 <sup>a</sup>	33.12 <sup>b</sup>
VP	19.16 <sup>a</sup>	2.84 <sup>a</sup>	798.05 <sup>a</sup>	0.10 <sup>a</sup>	0.64 <sup>a</sup>	42.90 <sup>a</sup>

In each column, means with the similar letters are not significant different ( $P < 0.05$ ) using LSD test.

MAP = Modified Atmosphere Packaging, and VP = Vacuum Packaging

اکسیدانی میوه‌ها در تیمارهای آب مقطر + اسید سالیسیلیک ۶ میلی‌مولار و آب گرم ۷۵°C + اسید سالیسیلیک ۶ میلی‌مولار مشاهده شد. اما بین تیمار آب گرم ۷۵°C + اسید سالیسیلیک ۶ میلی‌مولار و آب گرم ۷۵°C + اسید آسکوربیک ۲ درصد تفاوت معنی‌داری وجود نداشت (جدول ۲). بیشترین میزان آنتی اکسیدانت در تیمار ترکیبی آب گرم ۷۵°C + اسید سالیسیلیک ۶ میلی‌مولار با بسته‌بندی وکیوم بدست آمد (شکل ۱).



**Fig 1** Effect of cold water 20°C (CW = Control), hot water 75 °C (HW), salicylic acid 6 mM and cold water 20°C (CW + SA), ascorbic acid 2% and cold water 20°C (AA + CW), salicylic acid 6 mM and hot water 75 °C (HW + SA), ascorbic acid 2% and hot water 75 °C (HW + AA) on antioxidant of *Berberis vulgaris*

### ۳-۳- ویتامین ث

با توجه به جدول تجزیه واریانس، اثر ساده بسته‌بندی و تیمارها بر میزان اسید آسکوربیک به ترتیب در سطح خطای ۵ درصد و ۱ درصد معنی‌دار بود (جدول ۱). نتایج نشان داد بیشترین و کمترین میزان ویتامین ث میوه‌ها به ترتیب در تیمار ترکیبی آب گرم ۷۵°C + اسید آسکوربیک ۲ درصد و شاهد مشاهده شد. اما بین تیمار ترکیبی آب گرم ۷۵°C + اسید آسکوربیک ۲ درصد با تیمارهای آب مقطر + اسید آسکوربیک ۲ درصد و آب گرم ۷۵°C + اسید سالیسیلیک ۶ میلی‌مولار تفاوت معنی‌داری وجود نداشت (جدول ۲). محققین گزارش کردند میوه‌های تازه بریده سیب تیمار شده با اسید آسکوربیک محتوای ویتامین ث بالاتری نسبت به نمونه‌های شاهد داشت [۳۱]. همچنین اصغری و مجدلی (۱۳۸۹) دریافتند که تیمار میوه‌های تازه بریده سیب با اسید آسکوربیک باعث افزایش محتوای ویتامین ث می‌شود [۳۲]. که با نتایج این تحقیق مطابقت دارد. کاهش محتوای ویتامین ث در میوه‌های شاهد می‌تواند به دلیل فعالیت آنزیم‌هایی مانند آسکوربیک اسید اکسیداز باشد [۳۲].

آنتی اکسیدانت کل (فعالیت به دام اندازه‌ی رادیکال‌های آزاد) اثر تیمار، بسته‌بندی و اثر متقابل تیمار و بسته‌بندی بر فعالیت آنتی اکسیدانی میوه‌ها در سطح خطای ۱ درصد معنی‌دار بود (جدول ۱). نتایج نشان داد کمترین و بیشترین فعالیت آنتی

سمومیت سلول‌ها و در نتیجه پیری و مرگ سلول‌های گیاه و میوه می‌شود [۳۳].

### ۳-۴- رنگ

شاخصه‌های رنگی  $a^*$  و  $C^*$  تحت تأثیر نوع بسته‌بندی و شاخصه رنگی  $b^*$  تحت تأثیر نوع تیمار قرار گرفت (جدول ۴). نتایج مقایسه میانگین بیانگر آن بود که میوه‌های بسته‌بندی شده به صورت وکیوم میزان قرمزی و شدت رنگ بیشتری نسبت به میوه‌های بسته‌بندی شده به صورت MAP داشتند. اما در مورد شاخصه رنگی  $b^*$ ، میوه‌های بسته‌بندی MAP میزان زردی بیشتری داشت (جدول ۵). کمترین میزان شاخصه رنگی  $b^*$  در تیمار ترکیبی آب گرم  $75^\circ\text{C}$  + اسید آسکوربیک ۲ درصد مشاهده شد (جدول ۶). محققین گزارش کردند میزان شاخصه رنگی  $b^*$  در میوه سیب در تیمار اسید آسکوربیک ۱ درصد کمتر از شاهد بود [۳۴] که با نتایج این پژوهش مطابقت دارد.

همچنین میوه‌های نگهداری شده در بسته‌بندی وکیوم فعالیت آنتی‌اکسیدانی بیشتری نسبت به بسته‌بندی MAP داشتند (جدول ۳). اسید سالیسیلیک به عنوان دهنده الکترون برای کاتالاز و پراکسیداز (عوامل اکسید کننده) عمل می‌کند و از فعالیت آن جلوگیری می‌کند، از طرف دیگر در مقابل  $\text{H}_2\text{O}_2$  به عنوان گیرنده الکترون عمل می‌کند به همین دلیل فرآیند اکسیداسیون در سلول‌ها را تحت تأثیر قرار داده و از آسیب غشاء سلولی جلوگیری می‌کند [۲۰].

این ترکیب به دلیل فعال نمودن سیستم دفاعی گیاه و افزایش پتانسیل ضد استرس گیاه به واسطه افزایش هورمون اکسین و سایتوکینین، گیاه را در مقابل تنش‌های مختلف مقاوم می‌سازد که نتیجه آن عدم تولید رادیکال‌های آزاد در گیاه است زیرا گیاهان حساس به تنش در شرایط نامساعد رادیکال‌های آزاد بیشتری را تولید می‌کند که فعالیت رادیکال‌های آزاد با آسیب به غشاءهای سلولی و افزایش تولید اتیلن و تنفس منجر به

**Table 4** Analysis of variance for the effects of packaging and postharvest treatments on color characteristic of fresh seedless barberry fruits after 45 days of cold storage

Source of variation	df	MS				
		L*	a*	b*	h°	c
Packaging	1	61.9938021ns	1031.1948**	0.14040033ns	377.2508649**	870.0959984**
Postharvest treatments	5	15.1998671ns	30.4364733ns	26.304555*	116.9894095**	21.92716107ns
Packaging × postharvest treatments	5	16.3938871ns	12.917875ns	18.4996363ns	59.01764567*	17.85350677ns
Error	36	20.4841507	15.0846736	7.96464422	18.10055814	18.41297776

ns = not significant at ( $p < 0.05$ ); \* and \*\*, significant at  $p < 0.05$  and  $p < 0.01$ , respectively

**Table 5** Effect of modified atmosphere packaging (MAP) and vacuum packaging (VP) on color characteristic of fresh seedless barberry fruits

Packaging	L*	a*	b*	c	h°
MAP	28.39 <sup>a</sup>	24.85 <sup>b</sup>	10.37 <sup>a</sup>	27.21 <sup>b</sup>	22.60 <sup>a</sup>
VP	26.12 <sup>a</sup>	34.12 <sup>a</sup>	10.48 <sup>a</sup>	35.72 <sup>a</sup>	17.00 <sup>b</sup>

Means with different letters (a, b) in each column indicate significant differences ( $p < 0.01$ )

**Table 6** Effect of postharvest treatments on color characteristic of fresh seedless barberry fruit

Postharvest treatments	L*	a*	b*	c	h°
CW 20°C	28.96 <sup>a</sup>	29.32 <sup>a</sup>	9.82 <sup>b</sup>	30.97 <sup>a</sup>	19.09 <sup>b</sup>
HW 75°C	26.40 <sup>a</sup>	29.71 <sup>a</sup>	9.49 <sup>b</sup>	31.23 <sup>a</sup>	17.86 <sup>b</sup>
SA 6 mM + CW 20°C	28.94 <sup>a</sup>	28.09 <sup>a</sup>	14.03 <sup>a</sup>	31.91 <sup>a</sup>	26.80 <sup>a</sup>
AA 2% + CW 20°C	27.16 <sup>a</sup>	32.89 <sup>a</sup>	9.75 <sup>b</sup>	34.31 <sup>a</sup>	16.38 <sup>b</sup>
SA 6 mM + HW 75°C	26.20 <sup>a</sup>	27.18 <sup>a</sup>	10.35 <sup>b</sup>	29.23 <sup>a</sup>	21.30 <sup>ab</sup>
AA 2% + HW 75°C	25.87 <sup>a</sup>	29.74 <sup>a</sup>	9.11 <sup>b</sup>	31.16 <sup>a</sup>	17.35 <sup>b</sup>

Means with different letters (a, b) in each column indicate significant differences ( $p < 0.01$ )

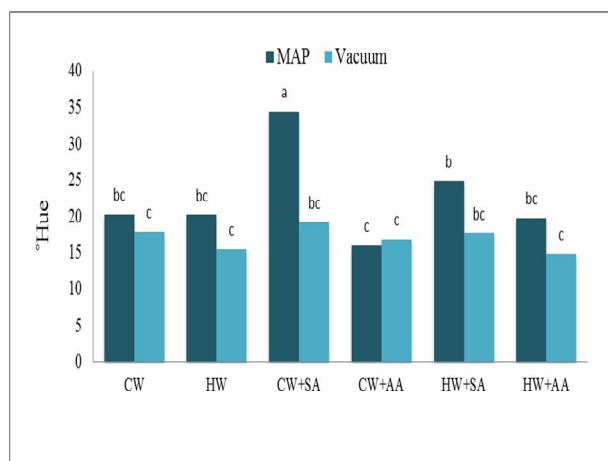
CW 20°C = cold water 20°C (Control), HW 75°C = Hot Water 75°C, AA = Ascorbic Acid, SA = Salicylic Acid

### ۳-۵- ارزیابی حسی و چشایی

نتایج آنالیز داده‌ها نشان داد تمامی خواص حسی و چشایی به طور معنی‌داری تحت تأثیر نوع تیمارها و بسته‌بندی قرار گرفت (جدول ۷). همه تیمارهای اعمال شده میزان کیفیت حسی بالاتری نسبت به شاهد داشتند. بهترین طعم (۴/۸۷) و ظاهر میوه (۴/۸۷) و کمترین میزان آلودگی (۱/۳۷) در تیمار ترکیبی آب گرم  $75^{\circ}\text{C}$  + اسید آسکوربیک ۲ درصد مشاهده شد (جدول ۸). میوه‌هایی که به صورت وکیوم بسته‌بندی شده بودند امتیاز بالاتر نسبت به MAP در ارزیابی حسی کسب کردند و میزان فساد ناشی از آلودگی‌های قارچی و میکروبی آنها نیز کمتر بود. اکسیژن یکی از عوامل فساد مواد غذایی است و باعث رشد و فعالیت میکرو ارگانیسم‌های هوازی می‌شود و بسته‌بندی وکیوم با کاهش اکسیژن در محیط، تنفس هوازی را محدود می‌کند (جدول ۹).

تأثیر پوشش خوراکی فعال و بسته‌بندی تحت خلاء بر روی دانه‌های انار آماده مصرف، نتایج نشان داد که پوشش خوراکی و بسته بندی خلاء توانست ویژگی‌های حسی دانه انار را در سطح مطلوبی حفظ کند [۳۵]. ترکیبات طبیعی با مکانیسم‌هایی مانند فعال کردن مقاومت القایی سیستمیک، افزایش میزان آنتی اکسیدانها و کاهش میزان تنفس و تولید اتیلن از بروز پوسیدگی و پیشرفت پیری جلوگیری می‌کنند. اسید سالیسیلیک و آنالوگ-های آن که توانایی فعال کردن ژن‌های عامل مقاومت را دارند به کاتالازها و پراکسیدازهای ویژه دارای آهن متصل شده و به عنوان بازدارنده عمل آنها عمل می‌کنند و در نتیجه باعث فعال شدن الگوی مقاومت سیستمیک می‌گردند [۳۶].

مقدار شاخصه رنگی  $h^{\circ}$  تحت تأثیر نوع تیمارها و اثر متقابل تیمارها و بسته‌بندی قرار گرفت (جدول ۵). بررسی مقایسه میانگین نشان داد کمترین میزان درجه رنگ در تیمار آب مقطر + اسید آسکوربیک ۲ درصد مشاهده شد که نسبت به شاهد کمتر بود (جدول ۶). بیشترین میزان درجه رنگ در تیمار اسید سالیسیلیک ۶ میلی‌مولار با بسته‌بندی مپ بدست آمد (شکل ۲). از آنجا که رنگ یکی از فاکتورهای مهم کیفی زرشک می‌باشد و تیرگی و رنگ قهوه‌ای از صفات منفی در زرشک به شمار می‌آید می‌توان از غوطه‌ور کردن میوه‌ها در محلول اسید آسکوربیک استفاده نمود که جزء افزودنی‌های مجاز می‌باشد و نقش به سزایی در ثبات صفات کمی و کیفی زرشک دارند. اسید آسکوربیک با احیای کوئینون از قهوه‌ای شدن محصول جلوگیری می‌کند [۱۱].



**Fig 2** Effect of cold water (CW)  $20^{\circ}\text{C}$ , Control, hot water  $75^{\circ}\text{C}$  (HW), salicylic acid 6 mM and cold water  $20^{\circ}\text{C}$  (CW +SA), ascorbic acid 2% and cold water  $20^{\circ}\text{C}$  (AA + CW), salicylic acid 6 mM and hot water  $75^{\circ}\text{C}$  (HW + SA), ascorbic acid 2% and hot water  $75^{\circ}\text{C}$  (HW + AA) on Hue of fresh seedless barberry fruits

**Table 7** Analysis of variance for the effects of packaging and postharvest treatments on sensory characteristic of fresh seedless barberry fruits after 45 days of cold storage

MS				
Source of Variation	df	Taste	Appearance	Contamination
Packaging	1	3*	12.25130**	5.67187**
Postharvest treatments	5	5.915625**	3.58567**	6.43125**
Packaging × postharvest treatments	5	0.328125 <sup>ns</sup>	0.89817 <sup>ns</sup>	0.65625 <sup>ns</sup>
Error	36	0.518229167	0.4865478	0.481770

ns = not significant at ( $p < 0.05$ ); \* and \*\*, significant at  $p < 0.05$  and  $p < 0.01$ , respectively

**Table 8** Sensory evaluations of fresh seedless barberry fruits treated with postharvest treatments

Postharvest treatments	Taste	Appearance	Contamination
CW 20°C	2.5 <sup>b</sup>	2.96 <sup>c</sup>	3.62 <sup>a</sup>
HW 75°C	4 <sup>a</sup>	4 <sup>ab</sup>	2.87 <sup>a</sup>
SA 6 mM + CW 20°C	4.40 <sup>a</sup>	3.78 <sup>bc</sup>	2.84 <sup>a</sup>
AA 2% + CW 20°C	4.75 <sup>a</sup>	4.43 <sup>ab</sup>	1.62 <sup>b</sup>
SA 6 mM + HW 75°C	4.21 <sup>a</sup>	4.46 <sup>ab</sup>	1.71 <sup>b</sup>
AA 2% + HW 75°C	4.87 <sup>a</sup>	4.87 <sup>a</sup>	1.37 <sup>b</sup>

Means with different letters (a, b) in each column indicate significant differences ( $p < 0.01$ )  
 CW 20°C = cold water 20°C (Control), HW 75°C = Hot Water 75°C, AA = Ascorbic Acid, SA = Salicylic Acid

**Table 9.** Sensory evaluations of fresh seedless barberry fruits packed in modified atmosphere packaging (MAP) and vacuum packaging (VP)

Packaging	Taste	Appearance	Contamination
MAP	3.87 <sup>b</sup>	3.58 <sup>b</sup>	2 <sup>b</sup>
VP	4.37 <sup>a</sup>	4.59 <sup>a</sup>	2.68 <sup>a</sup>

Means with different letters (a, b) in each column indicate significant differences ( $p < 0.01$ )

- [4] Zargari, A., 1991, Herbs, Fourth Edition, Publications of University of Tehran, 942 P.
- [5] Samsam Shariat, E., and Moattar, F., 1992, Herbs toxicity (toxicity signs and treatment), Esteghlal publishing house, 461 P.
- [6] Lemoine M. L., Civello P. M., Chaves A. R., and Martinez G. A., 2008, Effect of combined treatment with hot air and UV-C on senescence and quality parameters of minimally processed broccoli (*Brassica oleracea* L. var. *Italica*), *Postharvest Biology and Technology*, 48, 15-21.
- [7] Escribano, S. and Mitcham, E. J., 2014, Progress in heat treatments, *Stewart Postharvest Review*, 10, 1-6.
- [8] Asghari M. and Shirzad H., 2008, Determination of the effect of salicylic acid application in post harvesting stage on qualitative properties, caries index and fruit durability in some apple, pear and grape varieties, Final report of the real plan, p 87.
- [9] Moradinezhad, F., and Khayyat, M., 2014, Effects of intermittent warming and prestorage treatments (hot water, salicylic acid, calcium chloride) on postharvest life of pomegranate fruit cv. 'Shishe-Kab' during long-term cold storage, *International Journal of Horticultural Science and Technology*, 1, 43-51.
- [10] Litao Peng, Y. J., 2006, Exogenous salicylic acid inhibits browning of fresh-cut

#### ۴- نتیجه گیری

با توجه به نتایج حاصل از این تحقیق می توان آب گرم ۷۵°C + اسید سالیسیلیک ۶ میلی مولار و آب گرم ۷۵°C + اسید آسکوربیک ۲ درصد را بهترین تیمارها در حفظ محتوای آنتی اکسیدان کل، میزان اسید آسکوربیک و حفظ خصوصیات حسی و چشایی میوه تازه زرشک بی دانه معرفی کرد. همچنین استفاده از بسته بندی وکیوم اثر مثبتی بر حفظ خصوصیات کیفی اندازه گیری شده داشت و فرآیند پیری و زوال میوه را به تأخیر انداخت.

#### ۵- منابع

- [1] Alemardan, A., Asadi, W., Rezaei, M., Tabrizi, L. & Mohammadi, S., 2013, Cultivation of Iranian seedless barberry (*Berberis integerrima* 'Bidaneh'): A medicinal shrub, *Industrial Crops and Products*, 50, 276-287.
- [2] Tehranifar, A., 2002, Barberry growing in Iran, XXVI International Horticultural Congress, 620, 193-195.
- [3] Martynov, E., Stroeve, E., and Peskov, D., 1984, Polysaccharides of *Berberis vulgaris*, *Chemistry of Natural Compounds*, 20, 99-100.



- the physical quality of minimally processed potatoes, *Food Service Technology*, 3, 81-88.
- [22] Sandhya., 2010, Modified atmosphere packaging of fresh produce: Current status and future needs, *LWT - Food Science and Technology* 43, 381-392.
- [23] Ghorbani, M., Sedaghat, N., Milani, E., 2014, New packaging to maintain quality overall quality of minimally processed pomegranate arils modified atmosphere packaged and treated with UV-C, *Postharvest Biology and Technology*, 37(2), 174-185.
- [24] Ranganna, S., 2001, Hand book of analysis and quality control of fruits and vegetable products, In: Ranganna, S. (Ed), Proximate analysis, color measurement and sensory evaluation, Tata McGraw Hill Co. Ltd., New Delhi, India.
- [25] Singleton, V.L., and Rossi, J.A., 1965, Colorimetry of total phenolics with phosphomolybdic-phosphotungstic acid reagents, *American Journal of Enology and Viticulture*, 16(3), 144-158.
- [26] Swain, T., 1965, Analytical methods for flavonoids, In the chemistry and Biochemistry of plant pigments (T.W. Goodwin, ed.), 543- 544.
- [27] Turkmen, N., Sari, F. and Velioglu, Y. S., 2005, The effect of cooking methods on total phenolics and antioxidant activity of selected green vegetables, *Food chemistry*, 93, 713-718.
- [28] Wu, C.S., Gao, Q.H., Guo, X.D., Yu, J.G., and Wang, M., 2012, Effect of ripening stage on physicochemical properties and antioxidant profiles of a promising table fruit pear-jujube (*Zizyphus jujuba* Mill.), *Scientia Horticulturae*, 148(December), 177-184.
- [29] Hosseini, M., Mostafavi, M., Hadavi, A., Rezaei M., 2011, Review of the effect of ascorbic acid, citric acid and sodium meta bisulphite on physicochemical and organoleptic characteristics of apricot (*Prunus armeniaca* L.) cultivar Jahangiri *Journal of Horticultural Science (Agricultural Sciences and Technology)* , 26, 67-63.
- [30] Salukha, D.K., Jadhav, S.J., and Yu, M.H., 1974, Quality and nutritional composition of tomato fruits influenced by certain biochemical and physiological changes, *Qualitas Plantarum*, 24(1-2).
- [31] Javdani, Z., Ghasemnezhad, M., Zare, S., 2013, A comparison of heat treatment and ascorbic acid on controlling enzymatic Chinese water chestnut, *Food Chemistry*, 94, 535-540.
- [11] Raskin, I., 1992b, Salicylate, A New Plant Hormone, *Plant Physiol*, 99, 799.
- [12] Jalili Marandi, R., Shafai Abbas Abad., 1392, Effect of post-harvest treatments of citric acid and salicylic acid on quality characteristics of pear cherry variety in storage period, *Agricultural Scientific Journal*, 38, (1).
- [13] Rohi, Z., Asghari, M., R., Aslani, Z., 2010, The Effect of Salicylic Acid Removal on Some Qualitative Characteristics and Antioxidant Activity of Kiwi Fruit of Hayward, *Journal of Horticultural Science*, 1, 102-108.
- [14] Wang L. J., Chen S. H. J., Kong W. F., Li S. H. H., and Archbold D. D., 2006, Salicylic acid pre treatment alleviates chilling injury and affect the antioxidant system and shock protein levels of peach during cold storage, *Postharvest Biology and Technology*, 91, 244-251.
- [15] Zheng Y, Zhang Q., 2004, Effect of polyamines and salicylic acid postharvest treatment on 'ponkan' mandarin, *Acta Horticulture*, 632, 317.
- [16] Babalar M., Asghari M., Talaei A., and Khosroshahi A., 2007, Effect of pre- and postharvest salicylic acid treatment on ethylene production, fungal decay and overall quality of Selva strawberry fruit, *Food Chemistry*, 105, 449-453.
- [17] Olivas, G., Mattinson, D. and Barbosa-Cánovas, G., 2007, Alginate coatings for preservation of minimally processed 'Gala' apples, *Postharvest Biology and Technology*, 45, 89-96.
- [18] Özdemir, K. S. and Gökmen, V., 2016, Extending the shelf-life of pomegranate arils with chitosan-ascorbic acid coating, *LWT- Food Science and Technology*.
- [19] Liu, J., Sui, Y., Wisniewski, M., Droby, S., Tian, S., Norelli, J. and Hershkovitz, V., 2012. Effect of heat treatment on inhibition of *Monilinia fructicola* and induction of disease resistance in peach fruit. *Postharvest Biology and Technology*. 65: 61-68.
- [20] Wang, L., Zhang, P. and Wang, S., 2001, Advances in research on theory and technology for hypobaric storage of fruit and vegetable, *Storage and Process*, 5, 3-6.
- [21] Rocha, A. M., Coulon, E. C., and Morais, A. M., 2003, Effects of vacuum packaging on

- Korean Journal of Food Preservative 19, 323-327.
- [35] Rabbani, M., Victory, M., Diamond, e ., 2016, The effect of oral coating and vacuum packing on chemical, microbial and sensory properties of ready-to-eat pomegranate seeds, Journal of Biomedical Engineering, Iran, 4, 633-642.
- [36] Asghari, M. R., Asghari, F., Farkhi, G., The Effect of Salicylic Acid and Potassin Acid Application on Some Quantitative and Qualitative Characteristics of Strawberry Fruit (Salwa cultivar, Plant Production Technology, 14 (1), 109-97 .
- browning of fresh-cuts apple fruit, International Journal of Agriculture and Crop Sciences, 5, 186-193.
- [32] Klein BP, 1987, Nutritional consequences of minimal processing of fruits and vegetables, Journal of Food Quality, 10, 179–194.
- [33] Wolucka B. A., Goossens A., Inzé D., 2005, Methyl jasmonate stimulates the de novo biosynthesis of vitamin C in plant cell suspensions, Journal of Experimental Botany, 56, 2527-2538.
- [34] Cho,J., Jeong, M., Moon,K., 2012, Effects of Ultrasound and Ascorbic acid Cotreatment on Browning of Fresh-cut ‘Tsugaru’ Apples,

## Effect of postharvest treatments (hot water, ascorbic acid and salicylic acid) and packaging on quality attributes of fresh seedless barberry fruit (*Berberis vulgaris* L.)

Abdollahi, M.<sup>1</sup>, Moradinezhad, F.<sup>2\*</sup>, Sayyari Zahan, M. H.<sup>3</sup>, Bayat, H.<sup>2</sup>

1. MSc student in Department of Horticulture, University of Birjand,
2. Department of Horticulture, Faculty of Agriculture, University of Birjand
3. Department of Soil Science and Engineering, University of Birjand

(Received: 2017/10/20 Accepted:2018/07/21)

This research was performed to investigate the effect of hot water, ascorbic acid and salicylic acid treatments, and type of packing on physical and chemical properties of barberry fruit. The data were statistically analyzed as a factorial experiment in a complete randomized design with four replicates. Fruits were treated with distilled water + salicylic acid (6 mM), distilled water + ascorbic acid (2%), hot water (75 °C), hot water (75 °C) + salicylic acid (6 mM), hot water (75°C) + ascorbic acid (2%), distilled water (control) and packed as MAP or vacuum and were then stored at  $4 \pm 1$  °C for 45 days. Parameters of pH, soluble solids, titratable acidity, vitamin C, antioxidant, color, sensory and taste properties were evaluated. The results showed a significant effect of treatments and packaging on evaluated traits. All treatments preserved vitamin C and taste properties of fruit compared with control and effectively prevented fungal decay. A combination of hot water and salicylic acid 6 mM or 2% ascorbic acid significantly preserved antioxidants. Vacuum packaging samples had more redness ( $a^*$ ) and brightness ( $L^*$ ) compared to the MAP. Results of this study showed that hot water (75 °C) and salicylic acid 6 mM or hot water (75 °C) + 2% ascorbic acid 2% pre-treatments and vacuum packing can improve effectively the quality of fresh seedless barberry fruit.

**Key words:** Ascorbic acid, Antioxidant, Packaging, Postharvest treatments, Seedless barberry

---

\*Corresponding Author E-Mail Address: fmoradinezhad@birjand.ac.ir