

بررسی اثر اندازه، رقم و زمان انبارداری بر روی خواص کیفی میوه کیوی

حسین میرزایی مقدم^{۱*}، تیمور توکلی هاشجین^۲، سعید مینایی^۲ و مازیار فقیه نصیری^۳

۱- کارشناس ارشد مکانیک ماشین‌های کشاورزی، دانشگاه تربیت مدرس، دانشکده کشاورزی

۲- دانشیار گروه مکانیک ماشین‌های کشاورزی دانشگاه تربیت مدرس

۳- عضو هیئت علمی مؤسسه تحقیقات مرکبات کشور

چکیده

از آنجا که عوامل مختلفی از قبیل عوامل بیولوژیکی، عوامل زیست-محیطی، روش برداشت و جابجایی محصول، طول دوره و نوع انبارداری بر خواص مختلف محصولات کشاورزی تأثیر می‌گذارند و این تأثیر در مورد میوه‌ها بارز است و پیامدهای اقتصادی قابل توجهی در بر دارد. لذا در تحقیق حاضر، تأثیر اندازه میوه، رقم و زمان انبارداری بر میزان مواد جامد محلول، میزان pH، درصد رطوبت و دو ویژگی مکانیکی سفتی و انرژي نفوذ میوه کیوی مورد بررسی قرار گرفت. با انجام آزمون فاکتوریل در قالب طرح کاملاً تصادفی، تأثیر فاکتورهای مستقل زمان انبارداری (۰، ۶ و ۱۲ هفته)، اندازه میوه (کوچک و بزرگ) و رقم محصول (مانتی و هایوارد) بر روی خواص اندازه گیری شده میوه کیوی، مورد بررسی قرار گرفت. نتایج نشان داد که فاکتورهای زمان انبارداری، اندازه و رقم محصول، بر خواص اندازه گیری شده تأثیر معنی داری داشتند. با افزایش زمان انبارداری در هر دو رقم، سفتی و انرژي نفوذ کاهش و میزان مواد جامد محلول و میزان pH افزایش یافت. زمان انبارداری مورد مطالعه (۱۲ هفته) بر میزان رطوبت نمونه‌ها تأثیر معنی داری نداشت. همچنین نتایج نشان داد که طول دوره انبارداری رقم هایوارد نسبت به رقم مانتی بیشتر می‌باشد. بنابراین به منظور افزایش دوره انبارداری، پیشنهاد می‌شود قبل از انبار کردن، محصول از لحاظ رقم و اندازه میوه جداسازی شود.

کلید واژگان: میوه کیوی، خواص مکانیکی، دستگاه آزمون مواد، پس از برداشت، انبارداری.

۱- مقدمه

محصولی فصلی است، برای چندین ماه نگهداری باید در انبارهای مخصوص قراردادده شود [۴]. در اثر نگهداری در انبار خواص مختلف آن تغییر می‌کند [۵]. پس دانستن خواص مختلف فیزیکی، مکانیکی و شیمیایی میوه تولیدی که در دوره‌های مختلف انبارداری از انبار خارج شده و روانه بازاری می‌شود، جهت بهبود کیفیت میوه در فرایند های مختلف پس از برداشت مانند بسته بندی، حمل و نقل، انبار داری و صادرات، مفید می‌باشد. هدف این تحقیق بررسی اثر اندازه میوه، رقم و زمان انبارداری بر میزان مواد جامد محلول، pH، درصد رطوبت، سفتی و انرژي نفوذ میوه کیوی می‌باشد. در ادامه به برخی از مطالعات انجام شده روی میوه کیوی اشاره شده است. در تحقیقی برای اندازه گیری سفتی کیوی و سیب وسایل مختلفی به کار رفت. بنا بر نتایج زمانی که نفوذسنج های دستی برای ارزیابی سفتی میوه

در علم تغذیه میوه‌ها و سبزیجات اهمیت ویژه‌ای دارند. از مهم‌ترین صفات کیفی این گروه بافت آنها می‌باشد [۱]. شناخت ویژگیهای محصولات کشاورزی اجازه می‌دهد، ماشین‌های جدید و فرایندهای صنعتی با مشخصات کیفی اصلاح شده، طراحی شده تا خسارت کاهش و بهره دهی عملیات افزایش یابد [۲]. اولین گام در تدوین استانداردهای کیفی در محصولات کشاورزی و باغی و نیز بهبود خطوط مختلف فرآوری این محصولات، دانستن خواص متنوع این محصولات و انواع تغییراتشان در اثر عوامل گوناگون است. لذا، اگر محققین ایرانی به دنبال تهیه این استانداردها برای محصولات کشورشان هستند، ناگزیر از تعیین مقادیر تغییر خواص مختلف هستند [۳]. از گیاهانی که در این قرن توسط

* مسئول مکاتبات: hosseinsg@yahoo.com

به کاررفت، کاربرد برنتایج به دست آمده تأثیر معنی‌داری دارد و اسیدیته میوه‌های کیوی (رقم هیوارد) که در دمای ۲۰ درجه سلسیوس نگهداری شده بودند، بررسی شد. نتایج نشان داد که با افزایش زمان نگهداری میزان مواد جامد محلول افزایش و میزان اسیدیته کاهش یافت اما میزان pH تغییرات نوسانی داشت [۱۰]. از آنجا که عوامل مختلفی از قبیل عوامل بیولوژیکی، عوامل زیست-محیطی، شرایط و روش کاشت، داشت، برداشت و نوع انبارداری بر خواص مختلف محصول تولیدی تأثیر می‌گذارند و نیز خواص محصولات کشاورزی در اثر افزایش عمر و یا انبارمانی تغییر می‌نمایند [۵ و ۶]. لذا تعیین چگونگی تغییرات این خواص در طی انبارداری، جهت بهبود فرآیندهای پس از برداشت از قبیل بسته‌بندی، حمل و نقل، صادرات، فرآوری در کارخانجات و...، و نیز کاربرد در طراحی ماشین‌آلات مخصوص فرآیندهای پس از برداشت، مفید می‌باشد. بنابراین هدف از این تحقیق بررسی اثر اندازه میوه، رقم و مدت زمان انبارداری بر سفتی، انرژی نفوذ، میزان مواد جامد محلول، pH و میزان رطوبت میوه کیوی می‌باشد.

۲- مواد و روشها

۲-۱- آماده سازی نمونه‌ها

در این تحقیق، نمونه برداری به صورت تصادفی از دو رقم رایج کیوی در سال ۱۳۸۳ از باغات مرکز تحقیقات مرکبات کشور واقع در استان مازندران صورت پذیرفت. ارقام انتخاب شده عبارتند از هیوارد (Hayward) و مانتی (Monty) از هر رقم حدود ۱۰۰ کیلو گرم در دو اندازه کوچک و بزرگ، توزین گردید (جدول ۱) و پس از انتقال به انبار در دمای صفر درجه سلسیوس و رطوبت ۹۰ درصد نگهداری شدند. آزمایش‌های مورد نظر در زمانهای ۰، ۶ و ۱۲ هفته نگهداری در انبار بر روی نمونه‌ها صورت پذیرفت. با انجام آزمایش فاکتوریل در قالب طرح کاملاً تصادفی تأثیر فاکتورهای مستقل زمان انبارداری (۰، ۶ و ۱۲ هفته)، اندازه میوه و رقم محصول (مانتی و هایوارد) بر روی خواص اندازه‌گیری شده، مورد بررسی قرار گرفت.

۲-۲- روش آزمایش

برای تعیین میزان سفتی و انرژی نفوذ، با استفاده از دستگاه آزمون مواد، ساخت شرکت هانسفیلد مدل

گیاه شناسان کشف و معرفی شده، کیوی است. چون کیوی هنگامیکه از یک دریل فرو بردن نفوذ سنج استفاده شود، دقت آزمایش‌ها بهتر می‌شود. همچنین بهترین دستگاه برای اندازه گیری سفتی میوه، ماشین آزمون مواد می‌باشد [۶]. در تحقیقی دیگر که بر روی میوه کیوی صورت گرفت، با افزایش زمان انبارداری میزان مواد جامد محلول افزایش و سفتی آن کاهش یافت. در ۶ هفته اول انبارداری در دمای صفر درجه سلسیوس، کاهش سریع سفتی بافت از N ۸۰ به N ۲۷ و کاهش نیروی چسبندگی بین سلولهای مجاور مشاهده شد. یک آزمون سطوح شکست نشان داد که میوه‌های تازه برداشت شده، شکست داخل سلولی دارند. بعد از ۶ هفته انبارداری سلولهای همسایه بدون ایجاد شکست از هم فاصله می‌گیرند و ۲۳ هفته بعد از انبارداری در دمای صفر درجه سلسیوس سفتی گوشت میوه از N ۲۷ به N ۵ کاهش یافت [۷]. در تحقیقی، میوه‌های کیوی (رقم هیوارد) در اندازه‌های بزرگ، متوسط و کوچک (به ترتیب دارای جرم تقریبی ۱۰۱ گرم، ۹۳ گرم و ۸۱ گرم)، در دو حالت انبارداری با اتمسفر کنترل شده (۵٪ دی اکسید کربن و ۲٪ اکسیژن) و انبارداری با هوای فاقد اتیلن^۱ در دمای ۳۲ درجه فارنهایت برای ۱۶ هفته نگهداری شدند. نتایج نشان داد که با افزایش زمان انبارداری میزان مواد جامد محلول، افزایش و سفتی میوه‌ها کاهش یافت. اندازه میوه بر میزان مواد جامد محلول تأثیر معنی‌داری نداشت در صورتیکه میوه‌های کوچکتر نسبت به میوه‌های بزرگتر سریعتر نرم شدند. کیوی‌های انبار شده در هوا (اتمسفر کنترل نشده) تقریباً ۲/۶ مرتبه سریعتر از کیوی‌های انبار شده در اتمسفر کنترل شده نرم شدند. سفتی کیوی‌های بزرگ، متوسط و کوچک که در هوای فاقد اتیلن انبار شده بودند به ترتیب بعد از ۱۲، ۱۰ و ۸ هفته به ۵ پوند رسید در حالیکه برای کیوی‌های انبار شده در اتمسفر کنترل شده به ترتیب بعد از ۴۹، ۳۰ و ۲۰ هفته به ۵ پوند رسید [۸]. در تحقیقی دیگر با استفاده از پرتوافکنی لیزر ۸۶۴ nm با زوایای خروجی ۲۰° الی ۵۵° سفتی میوه کیوی اندازه‌گیری شد که با افزایش نرمی میوه، شدت عبور پرتو از میوه افزایش می‌یابد. مخصوصاً در زوایای بزرگتر این پدیده مشخص‌تر است [۹]. تحقیقی دیگر توسط پارک و همکاران در سال ۲۰۰۶ انجام شده که میزان pH، میزان مواد جامد محلول و

1. Ethylene-Free Air
2. Exiting Angles

متقابل سه تایی زمان، اندازه و رقم که بر میزان مواد جامد محلول معنی دار نشده است، در بقیه حالات اثرات معنی دار است. بر میزان رطوبت، علاوه بر اثر مستقل اندازه و رقم، اثر متقابل آنها نیز معنی دار شده است. بر میزان pH در تمام حالات اثر متغیرهای مستقل معنی دار می باشد. همان طور که در جدول (۳) مشاهده می شود، با افزایش زمان نگهداری میزان سفتی و انرژی نفوذ در هر دو رقم کاهش یافته است و میزان این دو ویژگی در هر زمان برای رقم هیوارد بیشتر از مانتی می باشد. به عبارت دیگر مدت بیشتری می توان میوه های رقم هیوارد را در انبار نگهداری کرد [۱۶]. نرم شدن و کاهش سفتی میوه، نه تنها به دلیل تبدیل پروتوکتین نامحلول به پکتین محلول است، بلکه به واسطه کاهش همی سلولز نیز می باشد [۱۷]. با توجه به شکل های (۱) و (۲)، بیشترین کاهش میزان سفتی و انرژی نفوذ، در شش هفته ابتدای انبارداری مشاهده می شود که این نتیجه با نتیجه ای که هارکر و هالت در سال ۱۹۹۴ گزارش کرده اند مطابقت دارد [۷]. با افزایش زمان انبارداری اختلاف بین سفتی میوه های کوچک و بزرگ کاهش یافته است به عبارت دیگر سفتی با کاهش جرم میوه کاهش یافت و سرعت کاهش سفتی میوه های بزرگتر بیشتر از میوه های کوچکتر است که این نتیجه با نتیجه ای که کریزستو و همکاران در سال ۱۹۹۹ گزارش کرده اند [۸]، متفاوت است. این تفاوت می تواند به دلایل مختلفی پیش آمده باشد که برخی از آنها عبارتند از: شرایط باغداری محصول، زمان برداشت میوه ها، مدت زمان انبارداری، دامنه جرم میوه ها، عوامل بیولوژیکی از قبیل رقم، تعداد بذر میوه، میزان تولید اتیلن، ترکیبات درون سلولی و جذب مقادیر بیشتری از مواد غذایی تولید شده توسط برگها [۱۸]. در هر زمان سفتی میوه های بزرگتر بیشتر از میوه های کوچکتر بوده است. به عبارت دیگر طول دوره انبارداری میوه های بزرگتر بیشتر از میوه های کوچکتر می باشد. کریزستو و همکاران نیز همین نتیجه را گزارش کرده اند [۸]. همان گونه که در جدول (۳) مشاهده می شود، با افزایش زمان انبارداری، میزان مواد جامد محلول در هر دو رقم افزایش می یابد و میزان آن در هر زمان برای رقم هیوارد بیشتر از مانتی است. محققین دیگر نیز به همین نتیجه رسیده اند [۱۹]. با توجه به شکل (۳)، میزان مواد جامد محلول در رقم مانتی با افزایش اندازه میوه افزایش می یابد در صورتیکه در رقم

(H50 K-S)، بر روی نمونه ها آزمون مکانیکی پانچ^۳ انجام پذیرفت. این آزمون، آزمونی تخریبی است و هدف از آن بررسی سفتی میوه از طریق اندازه گیری شاخص استاندارد سفتی مگنس-تیلور^۴ است. ابتدا یک لایه از پوست (تقریباً ۲ میلی متر) بوسیله تیغ جراحی جدا شده، سپس با استفاده از دستگاه آزمون مواد، میله ای با نوک محدب به قطر ۸ میلیمتر تا عمق ۸ میلیمتر و با سرعت ۱۰ mm/s [۱۴]، در دو جهت مخالف در راستای قطر کوچک در میوه نفوذ داده شد. در آزمون های پانچ با توجه به منحنی های "نیرو- تغییر شکل" ثبت شده در حافظه کامپیوتر، مقادیر سفتی و انرژی نفوذ^۵ تعیین شد. به منظور تعیین میزان مواد جامد محلول هر نمونه، دستگاه رفاکتومتر (ATAGO DR-A1) بکار برده شد. بدین صورت که دو انتهای میوه به اندازه ۱۰ mm بریده شده و از دو انتهای آن، نمونه برداری صورت گرفت سپس با استفاده از دستگاه رفاکتومتر میزان جامد محلول هر نمونه تعیین شد [۱۱]. به منظور تعیین میزان pH برای هر نمونه، ابتدا هر نمونه در دستگاه مخلوط کن (Kenwood FP690PK032/W) خرد شده و پس از جدا کردن آب میوه از مخلوط بدست آمده، با بکارگیری دستگاه pH متر (Metrohn 744)، میزان pH هر نمونه تعیین شد [۱۰ و ۱۲]. به منظور تعیین میزان رطوبت میوه، دو قطعه به ضخامت ۳ mm از هر میوه جدا گردیده و پس از توزین (جرم ظرف، جرم نمونه تر و ظرف) به وسیله ترازوی دیجیتال با دقت ۰/۰۰۱ mm (A&D GF-600)، به مدت ۲۴ ساعت در اجاق آزمایشگاهی (Memmert 500)، در دمای ۶۵ درجه سلسیوس قرار داده شد [۱۱]. سپس نمونه ها خارج شده و به مدت ۱۵ دقیقه در دسیکاتور قرار داده شد [۱۳]. پس از آن نمونه ها توزین و میزان رطوبت هر نمونه محاسبه گردید.

۳- نتایج و بحث

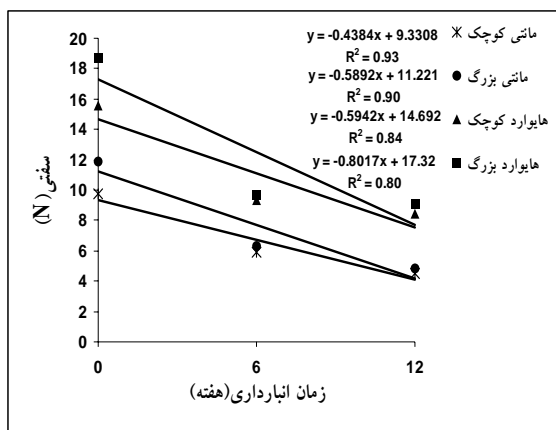
نتایج حاصل از تجزیه واریانس متغیرها در جدول (۲) خلاصه شده است. همان طور که مشاهده می شود، در بررسی تاثیر متغیرهای مستقل بر سفتی و انرژی نفوذ، بجز اثر متقابل اندازه و رقم که معنی دار نشده است، بقیه حالات معنی دار شده است. تنها در دو حالت اثر متقابل زمان و اندازه و اثر

3. Punch
4. Magness-Taylor
5. Penetration energy

از تفاوت بین ترکیبات درون سلولی میوه مانتی نسبت به هیوارد می‌باشد [۱۸]. نتایج حاصل از آزمون دانکن برای مقادیر میانگین میزان pH نمونه‌ها در شکل (۵) نشان داده شده است. مشاهده می‌شود که در هر رقم با افزایش اندازه میوه، میزان pH افزایش می‌یابد و میوه شیرین‌تر می‌شود. با توجه به جدول (۳)، در هر رقم با افزایش زمان انبارداری میزان pH افزایش می‌یابد. پارک و همکاران روند تغییرات pH برای میوه کیوی (رقم هیوارد)، در طی نگهداری در دمای ۲۰ درجه سلسیوس را نوسانی گزارش نموده‌اند [۱۰]. در هر یک از زمانهای آزمون رقم هیوارد نسبت به مانتی دارای pH بیشتری است. با توجه به شکل (۶) سرعت افزایش pH در رقم هیوارد برای هر دو اندازه میوه تقریباً یکسان است. در تحقیقات انجام شده توسط محققین دیگر گزارش شده است که میزان pH، به چگونگی فعالیت‌های بیوشیمی، نوع بافت، نوع اسیدهای آلی و رقم میوه بستگی دارد و افزایش pH، به علت فعالیت‌های بیوشیمیایی داخل میوه می‌باشد که باعث شده‌اند، مواد اسیدی موجود در میوه به فرآورده‌های قندی تبدیل شوند [۲۱].

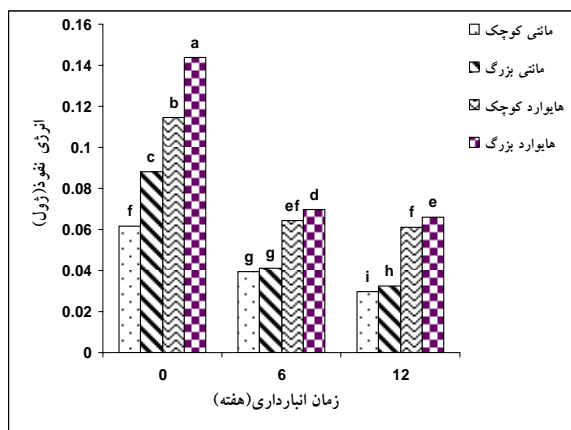
جدول ۱ میانگین جرم نمونه‌های مورد آزمایش

نمونه	میانگین جرم (گرم)
هیوارد بزرگ	$96/11 \pm 3/6$
هیوارد کوچک	$66/53 \pm 3/4$
مانتی بزرگ	$64/14 \pm 3/8$
مانتی کوچک	$33/45 \pm 3/3$



نمودار ۲ مقایسه مقادیر میانگین انرژی نفوذ بین ارقام و اندازه‌های مختلف در طی زمان انبارداری میانگین‌های دارای حروف مشترک، دارای اختلاف معنی‌داری در سطح ۵٪ نمی‌باشند.

هیوارد اختلاف معنی‌داری بین دو اندازه مختلف وجود ندارد. محققین دیگر نیز برای رقم هیوارد بین اندازه‌های مختلف از لحاظ میزان مواد جامد محلول اختلاف معنی‌داری گزارش نکرده‌اند [۸]. تفاوت بین دو رقم از لحاظ میزان مواد محلول، احتمالاً ناشی از تفاوت در نوع ترکیبات دو رقم و میزان جذب مواد معدنی از خاک و ذخیره کردن این مواد در میوه‌ها می‌باشد [۱۸]. با توجه به جدول (۲) مشاهده می‌شود که اثر متقابل زمان نگهداری و اندازه میوه بر میزان مواد جامد محلول میوه‌ها معنی‌دار نشده است. لذا می‌توان نتیجه گرفت که سرعت افزایش این ویژگی در طی انبارداری برای میوه‌های کوچک و بزرگ تقریباً یکسان می‌باشد. همان‌طور که در جدول (۳) نشان داده شده است، در هر دو رقم از لحاظ میزان رطوبت نمونه‌ها، بین زمانهای مختلف انبارداری اختلاف معنی‌داری در سطح ۰/۰۵ وجود ندارد. این امر می‌تواند ناشی از شرایط انبارداری (رطوبت نسبی هوا و دما) و مدت زمان نگهداری باشد (در این تحقیق زمان انبارداری ۱۲ هفته می‌باشد). احتمال کاهش میزان رطوبت برای زمان نگهداری بیش از ۱۲ هفته انبارداری وجود دارد. پژوهش‌گران دیگر نیز پس از ۱۲ هفته انبارداری، در میزان رطوبت میوه کیوی، تغییرات معنی‌داری گزارش نکرده‌اند [۲۰]. با توجه به شکل (۴)، در هر رقم با افزایش اندازه میوه، درصد رطوبت کاهش یافته است. این اختلاف احتمالاً ناشی از تفاوت در میزان مواد غذایی ذخیره شده در میوه‌ها می‌باشد. همچنین مشاهده می‌شود که میزان رطوبت رقم مانتی بیشتر از هیوارد است و این تفاوت احتمالاً ناشی



نمودار ۱ تغییرات میزان سفتی میوه کیوی نسبت به زمان انبارداری برای ارقام و اندازه‌های مختلف

جدول ۲ نتایج تجزیه واریانس متغیرها بر اساس (M.S)

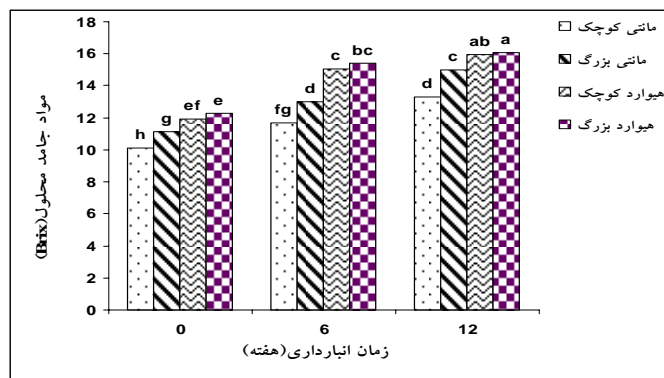
متغیر	درجه آزادی	سفتی	انرژی نفوذ	SSC	MC	pH
زمان انبارداری	۲	**	**	**	$0.01 E^{-1}$ ns	**
اندازه میوه	۱	**	**	**	**	**
رقم	۱	**	**	**	**	**
زمان×اندازه	۲	**	**	ns	$0.03 E^{-1}$ ns	$0.09 E^{-1}$ **
زمان×رقم	۲	**	**	**	$0.04 E^{-1}$ ns	**
اندازه×رقم	۱	ns	ns	**	**	**
زمان×اندازه×رقم	۲	**	**	ns	$0.03 E^{-1}$ ns	$0.06 E^{-1}$ **

**در سطح ۰/۰۱ معنی دار است. ns در سطح ۰/۰۵ معنی دار است.

جدول ۳ مقادیر میانگین خواص اندازه‌گیری شده حاصل از آزمون دانکن (۰/۰۵)

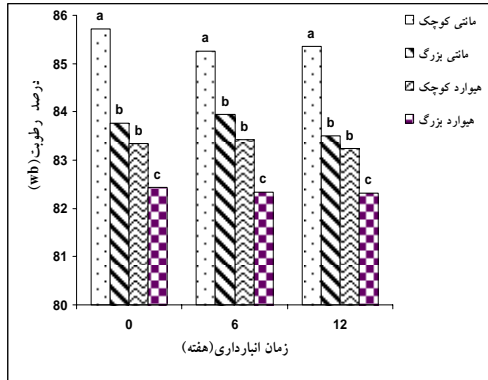
زمان انبارداری (هفته)	رقم	سفتی (N)	انرژی نفوذ (J)	میزان مواد جامد محلول (Brix)	درصد رطوبت (%)	میزان pH
۰	مانتی	۱۰/۸۳B	۰/۰۷۵B	۱۰/۶۱E	۸۵/۲۴A	۲/۷۵E
۰	هیوارد	۱۷/۱۶A	۰/۱۲۹A	۱۲/۱۲D	۸۲/۸۸B	۲/۸۸D
۶	مانتی	۶/۰۹E	۰/۰۴D	۱۲/۳۳D	۸۵/۱A	۲/۹۷C
۶	هیوارد	۹/۵۱C	۰/۰۶۷C	۱۵/۲۴C	۸۲/۸۷B	۳/۱۱AB
۱۲	مانتی	۴/۶۶F	۰/۰۳۱E	۱۴/۱۵C	۸۴/۹۳A	۳/۰۵B
۱۲	هیوارد	۸/۷۸D	۰/۰۶۳C	۱۵/۹۸A	۸۲/۷۲B	۳/۲A

میانگین‌های دارای حروف مشترک در هر ستون، دارای اختلاف معنی‌داری در سطح ۰/۰۵ نمی‌باشند.



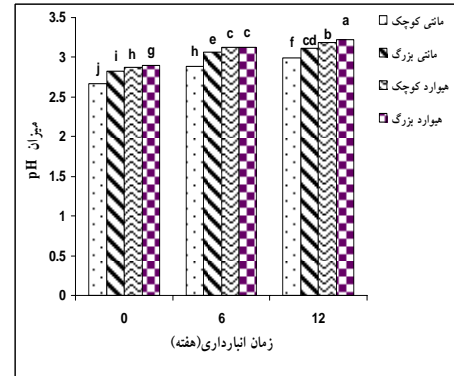
نمودار ۳ مقایسه مقادیر میانگین میزان مواد جامد محلول بین ارقام و اندازه‌های مختلف در طی زمان انبارداری

میانگین‌های دارای حروف مشترک، دارای اختلاف معنی‌داری در سطح ۵٪ نمی‌باشند.

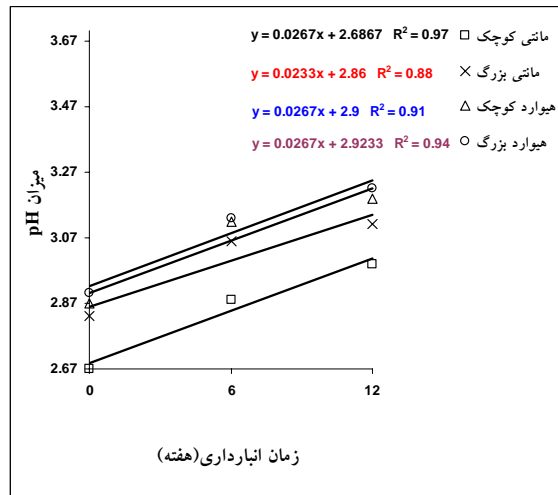


نمودار ۵ مقایسه مقادیر میانگین میزان pH بین ارقام و اندازه‌های مختلف در طی زمان انبارداری

میانگین‌های دارای حروف مشترک، دارای اختلاف معنی‌داری در سطح ۵٪ نمی‌باشند.



نمودار ۴ مقایسه مقادیر میانگین درصد رطوبت (بر پایه تر) بین ارقام و اندازه‌های مختلف در طی زمان انبارداری



نمودار ۶ تغییرات میزان pH نسبت به زمان انبارداری برای ارقام و اندازه‌های مختلف

۵- منابع

[1] McGlone VA, Kawano S. Firmness, dry-matter and soluble-solids assessment of postharvest kiwifruit by NIR spectroscopy. *Postharvest Biology and Technology* 1998; 13: 131-141.

[۲] توکلی هاشمیان ت. مکانیک محصولات کشاورزی (تألیف جورج سیتیکی). انتشارات دانشگاه زنجان و سالکان. ۱۳۸۲.

[۳] مسعودی ح. بررسی میزان تغییر خواص مکانیکی سه رقم سیب صادراتی در طی انبارداری. پایان نامه کارشناسی ارشد. گروه مهندسی مکانیک ماشین‌های کشاورزی. دانشکده کشاورزی. دانشگاه تهران. ۱۳۸۳.

۴- نتیجه‌گیری

در طی ۱۲ هفته انبارداری، برای هر دو رقم، بجز میزان رطوبت که تغییرات معنی‌داری نداشت، میزان مواد جامد محلول و میزان pH روند افزایشی و سفتی و انرژی نفوذ روند کاهشی داشتند. با توجه به اینکه پس از ۱۲ هفته انبارداری سفتی رقم هیوارد بیشتر از مانتی بدست آمد، طول دوره انبارداری رقم هیوارد بیشتر از مانتی می‌باشد. از لحاظ سفتی بین دو رقم هیوارد و مانتی و میوه‌های کوچک و بزرگ اختلاف معنی‌داری وجود دارد و سرعت نرم شدن در ارقام و اندازه‌های مذکور متفاوت می‌باشد. لذا برای افزایش طول دوره انبارداری پیشنهاد می‌شود، قبل از انبار کردن محصول، میوه‌ها از لحاظ اندازه و رقم جداسازی شوند.

- [13] Fenton, G. A. and Kennedy, M. J. (1998). Rapid dry weight determination of kiwifruit pomace and apple pomace using an infrared drying technique. *New Zealand Journal of Crop and Horticultural Science*, 26: 35-38.
- [14] Hertog MLATM, Nicholson, SE, Jeffery PB. The effect of modified atmospheres on the rate of firmness change of 'Hayward' kiwifruit. *Journal of the Postharvest Biology and Technology* 2004; 31: 251-261.
- [15] Rojas AM, Delbon M, Marangoni AG, Gersehenson LN. Contribution of cellular components to the Large and Small Deformation Rheological Behavior of Kiwifruit. *Journal of the Food Science* 2002; 67: 2143-2148.
- [16] Papadopoulou P, Manolopoulou H. The Effect of Air Storage on Fruit Firmness and Sensory Quality of Kiwifruit Cultivars. National Agricultural Research Foundation. Institute of Technology of Agricultural Products; 1990.
- [۱۷] صانعی شریعت پناهی م. مورفولوژی و فیزیولوژی میوه. انتشارات دانشگاه تهران. ۱۳۶۱.
- [۱۸] عابدینی ج. کیوی: فیزیولوژی و تکنولوژی صنایع تبدیلی کیوی و اصول نگهداری آن در سردخانه. انتشارات دانش‌نگار. ۱۳۸۲.
- [19] Manolopoulou H, Papadopoulou P. A study of respiratory and physico-chemical changes of four kiwi fruit cultivars during cool-storage. *Food Chemistry* 1998; 63(4): 529-534
- [20] Harris S, McDonald B. Physical Data for Kiwifruit (*Actinidia chinensis*). *New Zealand Journal of Science* 1975; 18: 307-312.
- [۲۱] میدانی ج، هاشمی دزفولی س.ا. فیزیولوژی پس از برداشت. نشر آموزش کشاورزی. ۱۳۷۶.
- [4] Strik B. Growing Kiwifruit. Pacific Northwest Extension publishers. Washington State University; 2004.
- [5] Sawada T, Seo Y, Morishima H, Imou K, Kawogoe Y. Studies on Storage and Ripening of Kiwifruit. *Journal of the Japanese Society of Agricultural Machinery* 1992; 54: 61-67.
- [6] Harker FR, Maindonald JH, Jackson PJ. Penetrometer Measurement of Apple and Kiwifruit Firmness: Operator and Instrument Differences. *J. Amer. Soc. Hort. Sci* 1996; 121(5): 927-936.
- [7] Harker FR, Hallett IC. Physiological and Mechanical Properties of Kiwifruit Tissue Associated with Texture Change During Cool Storage. *Journal of the American society of Horticultural science* 1994; 119: 987-993.
- [8] Crisosto CH, Garner D, Saez K. Kiwifruit Postharvest Quality Maintenance Guidelines. Central Valley Post harvest Newsletter 1999; 8(3): 1-11.
- [9] McGlone VA. Kiwifruit firmness by near infrared light scattering. *Journal of Near Infrared Spectroscopy* 1997; 5: 83-89.
- [10] Park YS, Jung ST. Ethylene treatment of 'Hayward' kiwifruits (*Actinidia deliciosa*) during ripening and its influence on ethylene biosynthesis and antioxidant activity. *Scientia Horticulturae* 2006; 108: 22-28.
- [11] McGlone VA, Jordan RB, Seelye R, Martinsen PJ. Comparing density and NIR methods for measurement of Kiwifruit dry matter and soluble solids content. *Journal of the Postharvest Biology and Technology* 2004; 26:191-198
- [12] OECD, Standard. Guidance on Objective Tests for Determining the Ripeness of Fruit. OECD Scheme for the Application of International Standards for Fruit and Vegetables; 1998.

Evaluation of Effects of Size, Variety and Storage Time on Qualitative Properties of Kiwi Fruit

Mirzaeimoghaddam, H.^{1*}, Tavakolihashjin, T.², Minaei, S.², Faghihasiri, M.³

1- M.S.c., Department of Mechanics of Farm Machinery, Tarbiat Modaress University

2- Associate Professor of Farm Machinery, Tarbiat Modaress University

3- Ph.D. Member of The Center of Citrus Researches

Various factors such as biological and environmental factors, harvest method as well as type and length of storage influence characteristics of agricultural products. This is particularly true for fruits and entails considerable economic consequences. The present study was undertaken to investigate the influence of fruit size, variety and length of storage time on soluble solids content, pH, moisture content and two mechanical properties i.e firmness and penetration energy of kiwifruit. Using factorial experiment with Completely Randomized design, effect of independent factors including storage time (0, 6 and 12 weeks), fruit size (small and large), and variety (Monty and Hayward) on measured properties of kiwifruit were investigated. Results showed that storage time and crop variety had significant effects on the measured properties. Soluble solid content and pH values increased while firmness and penetration energy decreased in both varieties with increasing storage time. Storage time (12 weeks) had no significant effect on fruit Moisture content. It was also shown that the Hayward variety could be stored longer than the Monty variety. Therefore, in order to increase storage time of fruits, sorting on the basis of variety and size before storage is recommended.

Keywords: Kiwi fruit, Mechanical properties, Material testing equipment, Postharvest, storage.

* Corresponding author E-mail address: hosseinsg@yahoo.com