

مخلص البحث

لطفينا، الف. 2014. تأثير تركيز كلوريد الكالسيوم ونقع طويل في النضج الأصفر الموز أمبون (موسا فاراديسياجا فار سافينتوم). قسم الاحياء. كلية العلوم والتكنولوجيا في الجامعة الاءسلمية مولاناملك ابراهيم بملائج. مؤدب: (ا) (المهندسة لليك هرياني المجستير. (ب) دوكتور حاجي احمد بارزي المجستير.

الكلمة: كلوريد الكالسيوم، الفواكهة الاصفر الموز أمبون، النضج (تاغير لون، الليناليسيج) والجودة الفواكه (فقدان المياه، خفض السكر، مستويات الكلسيوم).

الفواكهة الموز الاصفر أمبون (موسا فاراديسياجا فار سافينتوم). بما في ذلك واحدة منها البساتين الفاكهة العامة العندونسيا. التي هي عرضة للتلف (فريسهل). بسبب استمرار التنفس والنضج على الرغم من أن الفاكهة قد تم حصادها. الفاكهة بتالى شهدت اتدهور جودة والاضرار الفسيولوجية. إحدى الطرق التي يمكن تطبيقها لإبطاء عملية التنفس والنضج هو عن طريق نقع الفاكهة في كلوريد الكالسيوم. ان الهدف من البحث بأن يعرف: (أ) تأثير تركيز كلوريد الكالسيوم المختلف النضج وجودة الثمار من الموز الصفار امبون (موسا فاراديسياجا فار سافينتوم). (ب) تأثير الغمر طويلة في محلول تركيز كلوريد الكالسيوم المختلف النضج وجودة الثمار من الموز الصفار امبون (موسا فاراديسياجا فار سافينتوم). (ج) تأثير التفاعل بين تركيز ووقت الغمر هي مختلفة في محلول كلوريد الكالسيوم إلى النضج وجودة الثمار من الموز الصفار امبون (موسا فاراديسياجا فار سافينتوم).

وقد أجريت هذه الدراسة في فبراير حتى مارس في مختبر فسيولوجيا النبات والكيمياء الحيوية مختبر البيولوجيا في الجامعة الاءسلمية مولاناملك ابراهيم بملائج والمختبرات الكيميائية الجامعة محمدي بملائج. وكان هذا الإستقراء التجريبية باستخدام تصميم كامل العشوائية مع 2 العوامل و 3 مكررات. اعوامل الأول هو تركيز كلوريد الكالسيوم 0%, 4%, 8%. أما العامل الثاني طويلة تمرغ الفاكهة الموز الأصفر أمبون 60 دقيقة، 90 دقيقة، و 120 دقيقة. وقد تم تحليل البيانات عن طريق تحليل التباين (أنوبا) الطريقة الثنية مع مستوى.

ويد الحاصل ان (ا) أن هناك تأثير إدارة تركيزات مختلفة من كلوريد الكالسيوم إلى النضج والجودة من الموز الصفار امبون (موسا فاراديسياجا فار سافينتوم) تركيز كلوريد الكالسيوم 8% هو أفضل علاج لأنه يمكن قمع عملية نضج الثمار (تغيير لون ونعومة من الفاكهة) وللحفاظ على جودة الثمار (محتوى الماء، والحد من السكر والكالسيوم الكلي) قطع اللحم حتى يوم 12. (ب) هناك تأثير الغمر طويلة في الكالسيوم كلوريد الموز الفاكهة إلى مرحلة النضج وجودة الموز الأصفر أمبون (موسا فاراديسياجا فار سافينتوم)، افضل وقت خلال تمرغ 120 دقيقة. ونتيجة لعملية النضج يمكن تباطأ ويمكن الحفاظ على جودة الثمار حتى اليوم 12 المراقبة. (ج) هناك تأثير التفاعل بين تركيز ووقت الغمر بشكل مختلف لنضج وجودة الثمار من الموز الأصفر أمبون (موسا فاراديسياجا فار سافينتوم) تفاعل تركيز الكالسيوم كلوريد 8% مع مرور الوقت تمرغ 90 دقيقة، وتركيز كلوريد الكالسيوم 4% مع مرور الوقت تمرغ 90 دقيقة، هو حسن المعاملة، ونتيجة لانخفاض قيمة تلون على اليوم من 12 المراقبة، ولكن ليونة الملمس، والتغيير من النشا إلى سكريات والعمليات المثبطة للخسارة المياه، لاختلاف كثيرا عن العلاجات الأخرى في يوم 12.