

تأثير كل من طريقة الإضافة و تركيز مادة السلفايت في القابلية الخزنية للعنبر

منار اسماعيل العنباري
كلية العلوم-جامعة ديالى

محمد قاسم الجبوري
قسم البستنة-كلية الزراعة
جامعة بغداد

المستخلص

صممت تجربة عاملية باستخدام القطاعات العشوائية الكاملة وبثلاث مكررات بوزن 2 كغم للمكرر الواحد في وحدة المخازن المبردة-كلية الزراعة/جامعة بغداد عام 2000/99 م . خزنت فيها عناقيد العنب *Vitis vinifera L.* صنف الحلواني فسي بداية مرحلة التلون والنضج. تمت إضافة مادة السلفايت (SO₃) بثلاث تركيزات هي (صفر ، 5 ، 10) غم/2 كغم لتوتين من العبوات الأولى بلاستيكية متقدمة والثانية خلطًا مع نشاره الخشب. خزنت جميع المعاملات على درجة صفر +1°C ورطوبة نسبية 85-90% لمدة 90 يوماً.

أشارت النتائج إلى تفوق التركيز العالي من مادة السلفايت (10 غم) في خفض النسبة المئوية لكل من فقدان الوزن إلى 2.79% وانفراط الحبات إلى 1.08% مقارنة بمعاملة المقارنة التي ارتفع فيها فقدان الوزن إلى 4.18% والانفراط إلى 2.45% نهاية مدة الخزن.

كما وتميز نفس التركيز من مادة السلفايت (10 غم) في خفض نسبة التلف معنوياً إلى 3.35% الا ان هذا التركيز تسبب في رفع الاضرار الفسلجية معنوياً إلى 15.38% وعلى العكس من ذلك فقد تسببت معاملة المقارنة في رفع نسبة التلف إلى 12.00%. الا ان الاضرار الفسلجية انعدمت فيها تماماً ولم يكن لطريقة اضافة مادة السلفايت أي تأثير في الصفات المدروسة.

The Iraqi Journal of Agricultural Sciences, 36(5) : 61 – 66, 2005

Al-Jebori & Al-Anbaki

INFLUENCE OF SULFITE CONCENTRATION AND APPLICATION METHODS ON THE STORABILITY OF GRAPE

M. K. Al-Jebori
Hort. Department - College of Agric
University of Baghdad

M. I. Al-Anbaki
College of Sciences
University of Dialah

ABSTRACT

A randomized complete block design experiment with three replications , was conducted at the Cold Storage Unit., Agriculture College , Baghdad University . Clusters of grape (*Vitis vinifera L.*, cv. Halwani) were stored at the beginning of coloring and ripening stage. Three concentrations of sulfite (0, 5, 10) g/2Kg fruits were added to two types of containers. The first container was perforated polyethylene bags, while the second was cartone in which sulfite concentrations were mixed with saw dust. Treatments were kept on 0 ± 1 C and 85 – 90% R.H. for three months. Results indicated that increasing sulfite to 10 g significantly decreased each of weight loss to 2.79% and berries dropping to 1.08% as compared with control treatment in which both of weight loss and dropping were significantly increased to 4.18 and 2.45% at the end of the storage period.

Sulfite with the same rate (10 g), significantly decreased berries decay to 3.55%, but it increased the physiological disorders to 15.38%. However, control treatment significantly increased decay to 12.00%, with the absent of any physiological disorders. Application method has no significant effect on any of the studied characteristics.

المقدمة

الحبات (12، 13). لذلك فإن هدف هذه الدراسة هو لمعرفة تأثير طريقة إضافة مادة السلفايت وتركيزها في الصفات الخزنية لصنف العنب الحلواني.

المواد وطرق العمل

نفت الدراسة في وحدة المخازن المبردة - قسم البستنة/كلية الزراعة/جامعة بغداد للموسم 2000/99 على العنب *Vitis vinifera* L. صنف الحلواي الذي تم الحصول عليه في بداية مرحلة النضج. تم رش العناقيد بمبيط الروفرال 2 غ/لتر قبل أسبوعين من الجني وذلك لحماية العناقيد من الامراض الفطرية.

اختيرت العناقيد الجيدة والسليمة والتي عبئت بعبوات بلاستيكية متقبة بتقويب قطر الواحد 0.5 سم ولـ 16 ثقب/كم. قسمت المعاملات إلى مجموعتين، أضيفت مادة السلفايت Sulfite إلى عبوات المجموعة الأولى والتي رمز لها بالحرف A بثلاث تراكيز هي (صفر، 5 ، 10) غم وضعت المادة داخل قطعة من قماش الململ وقد رمز لهذه التراكيز C₀, C₁, C₂. في حين أضيفت نفس التراكيز اعلاه خلطًا مع نشاره الخشب في عبوات كارتونية إلى المجموعة الثانية والتي رمز لها بـ B. خزنت جميع المعاملات اعلاه لمدة ثلاثة أشهر على درجة صفر ± 1°C ورطوبة نسبية تراوحت من 85-90% وقد درست الصفات الخزنية التالية :-

يحتل العنب مركزاً متقدماً بين اشجار الفاكهة في العالم من حيث المساحة المزروعة والانتاج (6). ويعد العراق من الدول المتميزة بطول مدة انتاجه والتي تمت من بداية شهر حزيران وحتى نهاية تشرين الثاني (2).

تتعرض عناقيد العنب للتلف نتيجة لاصابتها بالمسربات المرضية بشكل سريع عند الخزن وذلك بطبيعة حبات العنب العصيرية وعلى محتواها العالي من العناصر الغذائية والرطوبة (8) لذلك كان لا بد من الحد من الخسائر المتوقعة وصولاً إلى إطالة مدة الخزن ومن هذه المعاملات استخدام مادة السلفايت Sulfite التي تعمل على تحرير غاز SO₂ عند تحملها مائياً إضافة إلى قدرتها على منع عمليات الأكسدة Antioxidants والتي تستخدم على نطاق واسع في مجال الأغذية (3) فضلاً عن استخدامها في منع أو تقليل الاصابة بالأمراض الفطرية (13). إن ما يميز هذه المادة هو إمكانية استخدامها على هيئة مطحول أو مسحوق أو حتى خلطها مع المواد المالة Filler Kochurova للعبوات البلاستيكية او الورقية. وقد اشار واخرون (9) من ان استخدام مسحوق السلفايت في العبوات البلاستيكية قد قلل أيضاً من النسبة المئوية لفقدان وزن عناقيد العنب. كما ويمكن ان تخلط هذه المادة مع نشاره الخشب لحفظ عناقيد العنب وتقليل النسبة المئوية لفقدان الوزن والتلف إضافة إلى تقليل نسبة انفراط

1-النسبة المئوية لفقدان الوزن : والتي حسبت شهرياً وفق المعادلة التالية :

$$\text{النسبة المئوية لفقدان الوزن} = \frac{\text{وزن المعاملة الأولى} - \text{وزن المعاملة بعد مدة معينة}}{\text{وزن المعاملة الأولى}} \times 100$$

2-النسبة المئوية لانفراط: حسبت في نهاية مدة الخزن كالتالي :

$$\text{النسبة المئوية للانفراط} = \frac{\text{وزن الحبات المنفرطة في المعاملة}}{\text{وزن المعاملة الكلية}} \times 100$$

3-النسبة المئوية للتلف : عدت الحبة تالفة عند ظهور أي إصابة فطرية أو فسجية وحسبت كالتالي :-

$$\text{النسبة المئوية للتلف} = \frac{\text{وزن الحبات التالفة في المعاملة}}{\text{وزن المعاملة الكلية}} \times 100$$

اختبار ننكر متعدد الحدود على مستوى احتمال 5%
(1).

صممت التجربة عاملية باستخدام القطاعات
الشواهنية الكاملة (R.C.B.D) وبثلاث مكررات
وبمعدل 2 كغم/مكرر وقورنط المتواسطات حسب

4- النسبة المئوية للاضرار الفسلجية : حسبت النسبة على اعتبار ان ضرر زيادة تركيز غاز SO_2 هو الاساس والذي يتغير نتيجته لون الحبات إلى اللون الاسمر الداكن وفق المعادلة التالية:



جدول 1. تأثير تركيز مادة السلفايت وطريقة الاضافة في النسبة المئوية لفقدان الوزن لصنف العنبر حلواي.

نسبة المئوية لفقدان الوزن			تركيز مادة السلفايت
90 يوم	60 يوم	30 يوم	
4.18a	3.64a	2.80a	C_0
3.40b	2.51b	2.22b	C_1
2.79c	2.33b	2.05b	C_2
طريقة الاضافة			
2.40a	1.34a	0.96a	A
2.69a	1.55a	1.13a	B

جدول 2. تأثير التداخل بين تركيز مادة السلفايت وطريقة الاضافة في النسبة المئوية لفقدان الوزن لصنف العنبر حلويات.

النسبة المئوية لفقدان الوزن			المعاملات
90 يوم	60 يوم	30 يوم	
3.40a	1.46a	1.04a	C ₀ A
2.05b	1.71a	0.81a	C ₁ A
1.58c	1.27b	0.56b	C ₂ A
3.66a	1.85a	1.33a	C ₀ B
2.18b	1.75a	1.20a	C ₁ B
1.83c	1.32b	0.78a	C ₂ B

المتوسطات التي تتشابه بالحروف ضمن العمود الواحد لا تختلف عن بعضها معمولاً حسب اختبار دنكن متعدد الحذف و على مستوى احتمال 5%.

**جدول 3. تأثير تركيز مادة السلفايت وطريقة الاضافة في النسبة المئوية للانفراط والاصابات الفطرية والاضرار
الفلسفية لصنف حلو انم.**

الالمعاملات	% لانفراط	% للإصابات الفطرية	% للأضرار الفسلجية
التركيز			
C ₀	2.45a	12.00a	0.00c
C ₁	1.16b	3.85c	7.44b
C ₂	1.08b	5.17b	15.38a
طريقة الاضافة			
A	1.22a	4.38a	6.75a
B	1.50a	4.61a	4.83b

3- النسبة المئوية للتلف

وذلك بسبب عدم إضافة مادة السلفايت فضلاً عن وجود الرطوبة العالية داخل العبوات البلاستيكية والتي تعد الوسط الملائم لنمو الاحياء المجهرية بالاخص الفطر *Penicillium sp* الذي كان السبب الرئيسي في تلك الاصابات. في حين لم تتجاوز نسبة الاصابة الى 2.36% عند المعاملة C₁B وذلك بسبب تحرر غاز SO₂ بدرجة كافية فضلاً عن وجود نشارة الخشب والتي كان لها الاثر الواضح في تقليل نسبة التلف والذي قد يعود احد اسبابه إلى امتصاصها للرطوبة المحيطة بالعنقائق. وقد اشار كل من Vota و Cuey (5) إلى ان تركيز غاز SO₂ يعد اهم العوامل المؤثرة في فعاليته وكفائه في الحد من الفطريات فكلما كان تركيز الغاز عالياً كان تأثيره اكثراً ومدة تحرره اطول (10)، (13).

اما بالنسبة للاضرار الفسلجية فقد عملت
معاملة التداخل C₂A إلى رفع نسبتها إلى 55.25%
والتي اثرت سلباً على مظهر الحبات غير الجيد إضافة
إلى تأثيرها السلبي على طعم الحبات الذي كان غير

لقد تعرضت العناقيد لنسب مخالفة من التلف تباينت شدتها تبعاً لتبالين تراكيز مادة السلفايت وطريقة إضافتها، ويتبين من نتائج الجدول (3) تفوق التراكيز C_2 معمونياً على التراكيز الأخرى بتقليل نسبة الاصابات الفطرية إلى أدنى معدلاتها التي لم تتجاوز 3.85% إلا انه سبب في الوقت نفسه اعلى نسبة من الاضرار الفسلجية بلغت 15.38%， وعلى العكس من ذلك فقد تسببت معاملة المقارنة C_0 اعلى نسبة من الاصابات الفطرية بلغت 12.00% مع انعدام الاضرار الفسلجية، ولم يظهر بين طرفيتي الاضافة فرقاً معمونياً في تقليل نسبة الاصابات الفطرية إلا انها كانت اكثروضوحاً في تقليل نسبة الاضرار الفسلجية للعناقيد التي اضيفت لها مادة السلفايت خطاً مع نشرة الخشب إذا انخفضت الى 4.83% مقارنة بالعيوب البلاستيكية

التي سببت ارتفاعاً في النسبة إلى 6.75%.
وفيما يتعلّق بتأثير التداخل بين عاملٍ الدراسة
فتَّلَجَ الجدول (4) تبيّن أنَّ على نسبة من الاصابات
الفطرية كانت 15%، معاملة التداخل CxB.

وبالتالي زيادة نسبة الضرر في هذا النوع من العبوات
(14 ، 16).

مستساغاً وذلك بسبب تراكم غاز SO_2 في العبوات
البلاستيكية وعدم قدرته على التفريز إلى خارجها

جدول 4. تأثير التداخل بين تركيز مادة السلفايت وطريقة الإضافة في النسبة المئوية للافراط والاصابات الفطرية والاضرار الفسلجية لصنف العنب حلواني.

المعاملات	% للانفراط	% للإصابات الفطرية	% للاضرار الفسلجية
C_0A	1.37b	10.81b	0.00e
C_1A	0.64c	3.41d	3.11c
C_2A	0.30c	3.65d	5.25a
C_0B	2.48a	15.15a	0.00e
C_1B	0.55c	2.36e	2.88d
C_2B	0.71c	7.23c	4.30b

المتوسطات التي تتشابه بالحروف ضمن العمود الواحد لا تختلف عن بعضها معنوياً حسب اختبار دن肯 متعدد الحدود
وعلى مستوى احتمال .%5

المصادر :

- 1-الساهوكي ، مدحت وكريمة محمد وهيب . 1990. تطبيقات في تصميم وتحليل التجارب. وزارة التعليم العالي والبحث العلمي-العراق.
 - 2-حسن، جبار عباس ومحمد سلمان. 1989. إنتاج الاعناب، وزارة التعليم العالي والبحث العلمي-العراق.
 - 3-عسکر، حسن مريوش، محمد قاسم الجبورى، عصام هاشم العاجل وعبد الإله مخلف العاني. 1988. تأثير الطبقات المحررة لغاز SO_2 والعبوات في القابلية الخزنية لثمار العنب صنف حلواني في المخازن المبردة. مجلة البحوث الزراعية والموارد المائية 7(1): 143-155.
 - 4-Byalyk,L.N. and S.G. Voloshin. 1976. The effect of potassium metabisulfite on grape in cold storage. Sandov 9: 21-23.
 - 5-Cuey, H.M. and W. Vota. 1961. Effect of concentration, exposure time, temperature, and relative humidity on the toxicity of SO_2 to spores of *Botrytis cinerea*. Phytopathology 51: 815-819.
 - 6-FAO. 1990. Food and Agriculture Organization. The United Nations Production Year Book Vol. 58. Rome Italy.
 - 7-Ge-Yiqiang, Zhang-weiyi, Chen-ying, Ye-qiang, Ge-YQ, Zhang-Wy and Y. Chen .1997. Effect of sulfur dioxide on the respiration and hormone levels of post-harvest table grape. Acta. Hort. 24(2): 120-124.
- 8-Hulme, A.C. 1971. The Biochemistry of Fruits and Their Products. Vol. II. Academic press, London.
- 9-Kochurova, A.I., L.A. Yarganova , T.N. Karpova and A.A. Aliev. 1973. Application of potassium metabisulphite in storage grape, Vinodi Vinog. 7: 38-40 (C.F. Hort, Abst. 44(8), 1974).
- 10-Korobkina, Z.V. and A.I. Kochurova. 1959.The use of potassium metabisulphite against mould fungi. Vinodi Vinog.19(8):28-30. (C.F. Hort. Abst. 30(2). 1960).
- 11-Laszolo, J., J.C. Combrink, G.J. Eksteen and A.B. Truter. 1980. Effect of temperature on the emission of sulfure dioxide from gas generators for grapes. Deciduous Fruit Grower 31(3):112-119.
- 12-Mangasuli, N.S.,B.S. Reddy and D.R. Patil. 1997. Physiochemical change of Thompson seedless grapes as influenced by package and chemical during transportation. Karnataka J. Agri. Sci. 10(4): 1231-1234.
- 13-Nelson, K.E. 1970. Packaging and handling trials on export grapes. Blue Anchor 47(9) : 11-13.
- 14-Nelson, K.E. and M. Ahmadullah. 1970. Effect on cardinal grapes of position of sulfur dioxide generators and retention of gas and water vapor in unvented containers. Amer. J. Enol. Vitic. 21: 70-77.
- 15-Nelson K.E. and M. Ahmadullah. 1972. Effect of type of in package sulfure dioxide generator and packaging materials on quality of stored table

- by various packaging materials and chemicals. Haryane J. Hort. Sc. 20(1-2) : 39-43.
- grapes. Amer. J. Enol. Vitic. 23(2): 78-85.
- 16-Sharma, R.K., J. Kumes and R. Singh. 1991. Shelf-life of grapes as affected