



تأثیر روش های مختلف خشک کردن بر برخی صفات گل محمدی (*Rosa damascena* Mill.)

مهديه صالحی مرزیجرانی^۱، راهله ابراهیمی^{۲*} و اورنگ خادمی^۳

^۱ دانشجوی کارشناسی ارشد گروه علوم باغبانی و زراعی، دانشکده علوم کشاورزی و صنایع غذایی، واحد علوم و تحقیقات، دانشگاه آزاد اسلامی، تهران

^{۲*} استادیار گروه علوم باغبانی و زراعی، دانشکده علوم کشاورزی و صنایع غذایی، واحد علوم و تحقیقات، دانشگاه آزاد اسلامی، تهران

^۳ استادیار گروه علوم باغبانی، دانشکده کشاورزی، دانشگاه شاهد، تهران

* نویسنده مسئول: rebrahimi@srbiau.ac.ir

چکیده

به منظور بررسی تأثیر روش های مختلف خشک کردن بر برخی صفات کمی و کیفی غنچه های گل محمدی رقم لاله زار کرمان، آزمایشی به صورت طرح کاملاً تصادفی در ۵ تیمار (آون یا دماهای ۴۵، ۵۵ و ۶۵ درجه سانتیگراد، آفتاب، سایه)، در ۳ تکرار و ۳ مشاهده انجام شد. صفات مورد اندازه گیری شامل درصد رطوبت، مدت زمان خشک شدن، درصد خاکستر، مواد فنلی، فعالیت آنتی اکسیدان، آنتوسیانین و میزان بار میکروبی در دو محیط کشت PDA و PCA بودند. نتایج نشان داد روش های خشک کردن بر درصد رطوبت، مدت زمان خشک شدن، مواد فنلی، فعالیت آنتی اکسیدان، آنتوسیانین و میزان بار میکروبی در دو محیط کشت PDA و PCA اثر معنی داری داشت. بیشترین مدت زمان خشک شدن به تیمار سایه و کمترین آن در تیمار آون ۶۵ درجه سانتیگراد مشاهده شد. بالاترین میزان فنل و آنتوسیانین در تیمار خشک کردن در آفتاب بدست آمد. نتایج نشان داد که بیشترین و کمترین ظرفیت آنتی اکسیدانی به ترتیب در تیمارهای آون ۴۵ درجه سانتیگراد و ۵۵ درجه سانتیگراد مشاهده شد. نتایج کلونی های قارچ های تشکیل شده بر روی محیط کشت PDA و PCA نشان داد بیشترین میزان کلونی ها در روش خشک کردن در آفتاب و سایه تشکیل شد.