

عنوان فارسی مقاله :

رسیدگی هلو:

تفکیک درجه نرمی نرم گوشته هلو در زمان برداشت و پس از برداشت

عنوان انگلیسی مقاله :

Peach ripening:

Segregation at harvest and postharvest flesh softening



توجه !

این فایل تنها قسمتی از ترجمه میباشد. برای تهیه مقاله ترجمه شده کامل با فرمت ورد (قابل ویرایش) همراه با نسخه انگلیسی مقاله، [اینجا](#) کلیک نمایید.

4. Conclusions

Establishing the optimal harvest time in peach is a crucial issue because it regulates the softening rate to a great extent during the postharvest period and thereby determines the potential shelf life of the fruit. The segregation of peaches with different fruit/flesh firmness and compression at harvest, when determined in a flesh firmness range between 100 and 40N, could be indexed to the I_{AD} or to the h° of the ground color. Between the two indicators, the I_{AD} had a higher correlation when firmness was determined for the whole fruit with the needle than with the 7.9 mm plunger. The uniaxial compression determination exhibited less association with the optical features of the skin.



۴- نتیجه گیری

تعیین زمان بهینه برداشت هلو یک فرایند حیاتی است زیرا تنظیم کننده سرعت نرم شدن طی دوره پس از برداشت بوده و از این رو تعیین کننده طول عمر بالقوه نگه داری میوه است. تفکیک هلوها با سفتی و مقاومت گوشته متفاوت در زمان برداشت، که در دامنه بین ۱۰۰ و ۴۰ نیوتون تعیین می شود می تواند شاخص های IAD و زاویه رنگ زمینه صورت پذیرد. بین این دو شاخص، IAD زمانی که برای کل میوه با سوزن تعیین شد دارای همبستگی بالایی بود. تعیین فشار تک محوری همبستگی ضعیف تری را با ویژگی های اپتیکی پوست نشان داد.

توجه!

این فایل تنها قسمتی از ترجمه میباشد. برای تهیه مقاله ترجمه شده کامل با فرمت

ورد (قابل ویرایش) همراه با نسخه انگلیسی مقاله، [اینجا](#) کلیک نمایید.

همچنین برای مشاهده سایر مقالات این رشته [اینجا](#) کلیک نمایید.