اثر زمان برداشت افرازی عصر نگه‌داری به رم اصفهان

لاله مشرف و ایوبعلی قاسمی

چکیده

به منظور تعیین زمان مناسب برداشت محصول به رم اصفهان، به مرور افرازی عصر مدت اتابکانی و حفظ کیفیت آن، زهره‌هنا در قالب آزمایش‌هایی تفکیکی با طرح یک کاملاً صدق کننده در ۳ تکرار با ۵ تریال برداشت و ۵ ماه اتابکانی طی مدت ۱۵۰۰ و ۱۷۵۰ در منطقه‌های مزارع در اصفهان انجام شد. نتایج نشان داد که برداشت در بیست و ششم اول ماه بهتر به نظر می‌رسید و برداشته‌های به آن تعلق دیگری نداشتند. پس از انجام آزمایش‌های نظری و گزارشاتی با هزینه نسبی تریال، این افزود به‌صورت مونتاژ و روش‌های نسبی راهپیمایی نگه‌داری شده در طول مدت اتابکانی به فاصله هر ماه یک مسیر از مسیر‌هایی این افزود در هر تریال برداشت نمونه و یک نمونه از آزمایش‌هایی نگه‌داری گرفتند.

نتایج این آزمایش نشان داد که تفاوت معنی‌داری بین تریال‌هایی که در مدت اتابکانی ۵ ماه و مدت اتابکانی ۳ ماه وجود دارد ولی تفاوت در صفات درصد تلف، اسیدیت، یکتیین و سفینی بیشتر می‌باشد که تفاوت‌های مختلف برداشت اختلاف معنی‌دار وجود ندارد. تفاوت معنی‌داری نیز در صفات درصد مواد جامد محلول و pH بین زمان‌های برداشت در صفحه یک درصد اختلاف دیده می‌شود. از نظر زمان اتابکانی در کلیه صفات بین تیمارها اختلاف معنی‌دار وجود دارد. از نظر مقدار مواد جامد محلول و درصد این افزود به‌صورت تخته در اکثر تریال‌ها ثابت می‌باشد. از نظر مقدار یکتیین و مقدار pH تفاوت معنی‌دار وجود ندارد و این افزود درصدها چهارم و ۵ ماه اتابکانی دارد. پس از انجام آزمایش‌های نظری و گزارشاتی با مسیر‌های مونتاژ و روش‌های نسبی، این افزود به‌صورت نگه‌داری شده در طول مدت اتابکانی با تفاوت معنی‌داری در مدت اتابکانی ۵ ماه و مدت اتابکانی ۳ ماه مثبت و هم‌زمان با این افزود برداشت به رسم‌های بهتری نگه‌داری می‌باشد.

واژه‌های کلیدی: به‌زمان برداشت، اتابکانی، گل‌دهی

مقدمه

به با اسم علمی Cydonia oblonga از خانوادهگی سرخیان Cydonia oblonga (۲ و ۳) و جنس Cydonia (Rosaceae) گونه وجود دارد که به نام C. vulgaris یا Oblonga شناخته می‌شود. این مصرفی می‌تواند مناطق گرم اروپایی جنوب شرقی و

1. دانشجوی دکتری، علوم و منابع طبیعی، دانشگاه کشاورزی، دانشگاه صنعتی اصفهان
2. پژوهشگر مرکز تحت‌پایین‌کننده کشاورزی و منابع طبیعی اصفهان
سختی بافت میوه، رنگ پوست و گل‌شورت میوه، نوع وزن، میزان
تنفس و تولید آنتی‌سیستم را که از شاخه‌های مهم زمان رویکرد
میوه‌های دانه دار، یکی از بخش‌های سبب و کلیپ‌های بالمیان، براز
مشخص کردن زمان بردارش مناسب این میوه‌ها برای نگهداری
در انتقال سرد، آزم و ضروری دانش است (۹).

تشکیل و میکروسکوپی ناحیه مختلف برپوش بی‌پوش (منطق
مرتفع و منطقه دشت) و زمان‌های مختلف برداشت را روی
میزان فهرنگ‌های شدن گل‌شورت میوه (بیماری ایزوسیمیکی) و
خصوصیات کیفی میوه به رم اسیمی (Esme) در طول ۶ ماه
انبارسازی به انتقال سرد با دما ۱۰/۰۵۰۰ و هر روز در
صدس مورد بررسی قرار می‌گیرد. در این روزات و نتایج میوه به
ردیش که به علت سختی بافت میوه در بریدن تولید مصرفی‌اند
یک دوره و زمان مناسب است. این روزات در درهم چسب و سبی
شکل، میوه و گل‌شورت شکل برای مصرف صنعتی مناسب است.

در این شرایط، قهقا و استفاده‌های موجود در میوه به گونه‌ای
شرایط را به روش استاندارد اندازه‌گیری و با سایر میوه‌ها
مثل سبب، پیازی، آلو، گیلاس بر معمولی مقیاس به دنیا این نتیجه رصد که میوه این منطقه نسبت به کد میوه دی
۱۲۱/۸۷ درصد قند فریکسوز، ۳۸ درصد گل‌شورت، ۱۲ درصد
سوکروز و ۳۹/۵ درصد اسید کوتئینیک و ۷/۹ درصد اسید
گل‌شورت است. و همچنین کاراتjury عصاره و اسیدهای حاصل
از راه‌سیری مخلوط آب سبی و به بسته و به نکته‌ها
پوره، مارمالاده و مربا بررسی گردید (۱۱).

گوناگون از جمله مربا، مارمالاده، زله، نخک انگشت ارتباط
از آن برای استخراج اساس و یکی استفاده‌های بیولوژیک برگزار
و جایگذار رفتار برخی از ارقام تجارتی میوه‌ها و سبیل‌ها را
در حد انگشت‌ها و کنسس‌سازی بررسی کردند. آسان در
پژوهش‌های خود دانشگاه رئیسی، زمان‌های
نگهداری، نقاط انجماد میوه به را به دست آورند و همچنین در
مورد صنایع کنسس‌سازی آن نیز مطالعات را انجام دادند (۷).
آنان ضمن بررسی خصوصیات ارقام مختلف به برای استفاده
میوه به دارد مشکل یک‌پنکتین پیش به‌طور درصدی، در حضور
 важی و زله مناسب است. این روزات در درهم چسب و سبی
شکل، میوه و گل‌شورت شکل برای مصرف صنعتی مناسب است.

لاسینسکا قندها و استفاده‌های موجود در میوه به منطقه آسیای
شرقي را به روش استاندارد اندازه‌گیری و با سایر میوه‌ها
مثل سبب، پیازی، آلو، گیلاس بر معمولی مقیاس به دنیا این نتیجه رصد که میوه این منطقه نسبت به کد میوه دی
۱۲۱/۸۷ درصد قند فریکسوز، ۳۸ درصد گل‌شورت، ۱۲ درصد
سوکروز و ۳۹/۵ درصد اسید کوتئینیک و ۷/۹ درصد اسید
گل‌شورت است. و همچنین کاراتjury عصاره و اسیدهای حاصل
از راه‌سیری مخلوط آب سبی و به بسته و به نکته‌ها
پوره، مارمالاده و مربا بررسی گردید (۱۱).

گوناگون از جمله مربا، مارمالاده، زله، نخک انگشت ارتباط
از آن برای استخراج اساس و یکی استفاده‌های بیولوژیک برگزار
و جایگذار رفتار برخی از ارقام تجارتی میوه‌ها و سبیل‌ها را
در حد انگشت‌ها و کنسس‌سازی بررسی کردند. آسان در
پژوهش‌های خود دانشگاه رئیسی، زمان‌های
نگهداری، نقاط انجماد میوه به را به دست آورند و همچنین در
مورد صنایع کنسس‌سازی آن نیز مطالعات را انجام دادند (۷).
آنان ضمن بررسی خصوصیات ارقام مختلف به برای استفاده
میوه به دارد مشکل یک‌پنکتین پیش به‌طور درصدی، در حضور
 важی و زله مناسب است. این روزات در درهم چسب و سبی
شکل، میوه و گل‌شورت شکل برای مصرف صنعتی مناسب است.

لاسینسکا قندها و استفاده‌های موجود در میوه به منطقه آسیای
شرقي را به روشنی استاندارد اندازه‌گیری و با سایر میوه‌ها
مثل سبب، پیازی، آلو، گیلاس بر معمولی مقیاس به دنیا این نتیجه رصد که میوه این منطقه نسبت به کد میوه دی
۱۲۱/۸۷ درصد قند فریکسوز، ۳۸ درصد گل‌شورت، ۱۲ درصد
سوکروز و ۳۹/۵ درصد اسید کوتئینیک و ۷/۹ درصد اسید
گل‌شورت است. و همچنین کاراتjury عصاره و اسیدهای حاصل
از راه‌سیری مخلوط آب سبی و به بسته و به نکته‌ها
پوره، مارمالاده و مربا بررسی گردید (۱۱).
مطالعات این آزمایش نشان داد که زمان بردشت در صفات مواد جامد محلول pH و سطفي بافت م بو اصفهان اثر معناداری دارد. (P<0.01). در بین زمان های مختلف بردشت تاریخ بردشت چهارم از نظر طول مدت نگهداری میوه در این و خصوصیات کمی و کیفی میوه با پزشکی يپره زمان بردشت میوه به اصفهان اثرات قابل گزارش و تأثیر بردشت میوه در سردخانه در صفات مواد جامد بررسی شد. درصد نقد، pH و سطفي بافت میوه و درصد پکتین در سطح یک درصد معنادار است. از نظر طول مدت نگهداری میوه در سردخانه، 3 ماه ابتدایی، زمان مناسب برای نگهداری میوه به اصفهان در انبار سرد با رطوبت 85 درصد و دمای صفر درجه سانتی گراد است. زیرا در طول 84 درصد اصنافی میوه به اصفهان خروشک میوه به منظور حفظ شده و از نظر رنگ، عطر و طعم، پزشکی يپره و کیفیت خروشک میوه به منظور پیشگیری از وضعیت پیشگیری برخوردار بودن. بنابراین با توجه به نتایج تجزیه آماری و بررسی خصوصیات کمی و کیفی میوه به اصفهان در طول مدتمدات بردشت در حد 181 روز پس از کلیه کامل درختان با توجه به شرایط منطقه و نگهداری این میوهها به مدت 5 ماه در انبار سرد بهترین زمان بردشت و طول مدت انبارداری میوه به اصفهان است.

بحث

با توجه به بررسی های انجام شده مقایسه میانگین تیمارها، نتایج حاصل از تجزیه آماری هر یک از صفات اندکارگری شده به طور گسترده مورد بهتر قرار می گیرد. با توجه به نتایج تجزیه آماری و مقایسه میانگین ها (جدول 1) اگر چه تفاوت معناداری بین مواد جامد محلول میوهها در زمان های مختلف بردشت از باغ وجود ندارد ولی بین زمان های مختلف نمونه بردشت (انبارداری) اختلاف معنادار وجود دارد به طوری که با افزایش زمان های مختلف بردشت و را در دمای صفر درجه سانتی گراد و رطوبت نسبی 90 درصد بیان داشته است. (3). زمان بردشت مناسب مؤثرترین عامل در ارتقاب با انواشی مرمر انبارداری و حفظ کیفیت محصول به بودن میوه در محلول pH معطوف کلیه گیمیکی است و با دید مرحله محاسبه از بلع بردشت ندید که این مرحله بردشت در مناطق مختلف با توجه به شرایط مکانی حاکم بر منطقه متغیر می باشد. بنابراین تعیین بهترین زمان بردشت به روش اصفهان برای نگهداری در سردخانه و انواشی مرمر انبارداری آن ضروری است.

مواد و روش ها

به منظور تعیین بهترین زمان بردشت میوه به روش اصفهان برای بالا گرداندن طول مدته انبارداری و حفظ کیفیت آن پژوهش در قالب آزمایش گواهی با توزیع کاملاً تصادفی در 2 نکته در تاریخ بردشت و 5 ماه انبارداری در منطقه فارادی اصفهان طی دو سال (79 و 80) انجام گرفت. میوه های مورد نیاز برای انجام آزمایش از یک باغ به دارای درختان 15 ساله همگن بردشت گردید.

با فارسی سنجان زمان بردشت، روز زودتر از بردشت معمول منطقه (بیستم شهریور ماه برای 149 روز بعد از تمام گل) اولین تجربه بردشت انجام شد و سپس به فاصله هر دو روز یکبار با نیت میره از بردشت های بعدی انجام گرفت. پس از نمونه بردشت و انواشی مرمر های خیزکوشيپایی لازم میوهها به سردخانه منتقل گردید و برای مدت 5 ماه در سردخانه با دمای صفر درجه سانتی گراد و رطوبت نسبی 85 درصد بردشت نگهداری شد. در طول مدت انبارداری به فاصله هر ماه از میوه های انبار شده در هر نکته و در هر تاریخ بردشت نمونه بردشت انجام شد و سپس مقدار قند به روش لوف سامکلر به روش لوف سامکلر pH متر، استخوانی به pH (Luff-Schoorl) روش ترکیبی، معادله کل مواد جامد محلول با استفاده از عده رفتار کیفی، کیفیت به روش وزنی با تعیین کپکتیوی کلمیم و سطفي بافت میوه توسط دستگاه پنتروست دستی تعیین شد.
جدول 1. مقایسه میانگین * آثار زمان‌های مختلف پرداشت و طول مدت انبوداری میوه به روش اصفهان از نظر مقدار مواد جامد محلول (TSS) و قند در دور سال

<table>
<thead>
<tr>
<th>میانگین</th>
<th>زمان تمامی پرداشت</th>
<th>پیک ماه</th>
<th>قبل از پیک</th>
<th>پیک ماه</th>
<th>سوراخ</th>
<th>پیک ماه</th>
<th>پیک ماه</th>
<th>پیک ماه</th>
<th>پیک ماه</th>
<th>پیک ماه</th>
<th>پیک ماه</th>
<th>پیک ماه</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td>میانگین</td>
<td>18/0/96</td>
<td>15/6/96</td>
<td>15/3/96</td>
<td>15/1/96</td>
<td>14/9/96</td>
<td>14/7/96</td>
<td>14/5/96</td>
<td>14/3/96</td>
<td>14/1/96</td>
<td>13/9/96</td>
<td>13/7/96</td>
<td>13/5/96</td>
</tr>
<tr>
<td>میانگین</td>
<td>18/0/94</td>
<td>15/6/94</td>
<td>15/3/94</td>
<td>15/1/94</td>
<td>14/9/94</td>
<td>14/7/94</td>
<td>14/5/94</td>
<td>14/3/94</td>
<td>14/1/94</td>
<td>13/9/94</td>
<td>13/7/94</td>
<td>13/5/94</td>
</tr>
<tr>
<td>میانگین</td>
<td>18/0/96</td>
<td>15/6/96</td>
<td>15/3/96</td>
<td>15/1/96</td>
<td>14/9/96</td>
<td>14/7/96</td>
<td>14/5/96</td>
<td>14/3/96</td>
<td>14/1/96</td>
<td>13/9/96</td>
<td>13/7/96</td>
<td>13/5/96</td>
</tr>
</tbody>
</table>

* در هر ستون میانگین‌هایی که دارای یک حرف مشترک می‌باشند از نظر آماری در سطح احتمال ۵% آزمون دانکن تفاوت معنی‌دار دارند.
رسیدن، میزان زایده‌ای از استحکام آن مصرف شده و در تبیه
کاهش این استحکام pH آب معیار افزایش می‌یابد. به علت
ابهام در تبیه تأثیر افزایش pH آب معیار افزایش می‌یابد.
این تغییر با کاهش نترک و همکاران گروه (13) ممکن
نرخ تغییر افزایش pH آب می‌باشد. به طور مدت ابزاری مطابقت
می‌باشد.

در بررسی مقایسه میانگین تیمارها، مقادیر اسیدتیت
اندازهگیری شده (جدول 2) نشان می‌دهد که در میزان ابزاری ۴ در
اختلاف معیار در میانگین تیمارها نشان می‌دهد که در میزان ابزاری ۴ در
شکل J به داشته‌ام نتایج داده‌ام این نتایج با گزارش لیبرسکا. ترک و
همکاران گروه (13) ممکن است در میزان ابزاری ۴ در
نرخ تغییر افزایش pH آب می‌باشد. به طور مدت ابزاری مطابقت
می‌باشد.

در مقایسه میانگین تیمارها در صفحه مقادیر یک تن
(جدول 3) نشان می‌دهد که مقادیر یک تن در میزان ابزاری ۴ در
اختلاف معیار در میانگین تیمارها نشان می‌دهد که مقادیر
یک تن می‌باشد. این نتایج با گزارش لیبرسکا. ترک و
همکاران گروه (13) ممکن است در میزان ابزاری ۴ در
نرخ تغییر افزایش pH آب می‌باشد. به طور مدت ابزاری مطابقت
می‌باشد.

در مقایسه میانگین تیمارها در صفحه مقادیر یک تن
(جدول 3) نشان می‌دهد که مقادیر یک تن در میزان ابزاری ۴ در
اختلاف معیار در میانگین تیمارها نشان می‌دهد که مقادیر
یک تن می‌باشد. این نتایج با گزارش لیبرسکا. ترک و
همکاران گروه (13) ممکن است در میزان ابزاری ۴ در
نرخ تغییر افزایش pH آب می‌باشد. به طور مدت ابزاری مطابقت
می‌باشد.

در مقایسه میانگین تیمارها در صفحه مقادیر یک تن
(جدول 3) نشان می‌دهد که مقادیر یک تن در میزان ابزاری ۴ در
اختلاف معیار در میانگین تیمارها نشان می‌دهد که مقادیر
یک تن می‌باشد. این نتایج با گزارش لیبرسکا. ترک و
همکاران گروه (13) ممکن است در میزان ابزاری ۴ در
نرخ تغییر افزایش pH آب می‌باشد. به طور مدت ابزاری مطابقت
می‌باشد.

در مقایسه میانگین تیمارها در صفحه مقادیر یک تن
(جدول 3) نشان می‌دهد که مقادیر یک تن در میزان ابزاری ۴ در
اختلاف معیار در میانگین تیمارها نشان می‌دهد که مقادیر
یک تن می‌باشد. این نتایج با گزارش لیبرسکا. ترک و
همکاران گروه (13) ممکن است در میزان ابزاری ۴ در
نرخ تغییر افزایش pH آب می‌باشد. به طور مدت ابزاری مطابقت
می‌باشد.

در مقایسه میانگین تیمارها در صفحه مقادیر یک تن
(جدول 3) نشان می‌دهد که مقادیر یک تن در میزان ابزاری ۴ در
اختلاف معیار در میانگین تیمارها نشان می‌دهد که مقادیر
یک تن می‌باشد. این نتایج با گزارش لیبرسکا. ترک و
همکاران گروه (13) ممکن است در میزان ابزاری ۴ در
نرخ تغییر افزایش pH آب می‌باشد. به طور مدت ابزاری مطابقت
می‌باشد.
جدول ۱. مقایسه میانگین * آثار زمان‌های مختلف برداشت و طول مدت اثبات‌کننده میوه به روش اصلیانه از نظر مقدار مواد جامد محلول (TSS) و فرآیند دو ساله

<table>
<thead>
<tr>
<th>زمان نمونه برداری</th>
<th>ترکیب عناصری نمودار</th>
<th>روز بعد از نکات (روز)</th>
<th>(در زمان برداشت)</th>
<th>قبل از اثبات</th>
<th>پس از اثبات</th>
<th>اثبات‌کننده</th>
<th>میوه</th>
<th>یک ماه</th>
<th>دو ماه</th>
<th>سه ماه</th>
<th>چهار ماه</th>
<th>پنج ماه</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td>۱۵/۴۳ b</td>
<td>۱۵۷/۶۴</td>
<td>۱۵۷/۶۸</td>
<td>۱۵۷/۶۹ ab</td>
<td>۱۵۷/۶۹</td>
<td>۱۵۷/۶۹ ab</td>
<td>۱۵۷/۶۹</td>
<td>۱۵۷/۶۹ ab</td>
<td>۱۵۷/۶۹</td>
<td>۱۵۷/۶۹</td>
<td>۱۵۷/۶۹ ab</td>
<td>۱۵۷/۶۹</td>
<td>۱۵۷/۶۹ ab</td>
</tr>
<tr>
<td>۱۵/۴۹ c</td>
<td>۱۵/۴۹</td>
<td>۱۵/۴۹</td>
<td>۱۵/۴۹</td>
<td>۱۵/۴۹</td>
<td>۱۵/۴۹</td>
<td>۱۵/۴۹</td>
<td>۱۵/۴۹</td>
<td>۱۵/۴۹</td>
<td>۱۵/۴۹</td>
<td>۱۵/۴۹</td>
<td>۱۵/۴۹</td>
<td>۱۵/۴۹</td>
</tr>
<tr>
<td>۱۵/۵۶</td>
<td>۱۵/۵۶</td>
<td>۱۵/۵۶</td>
<td>۱۵/۵۶</td>
<td>۱۵/۵۶</td>
<td>۱۵/۵۶</td>
<td>۱۵/۵۶</td>
<td>۱۵/۵۶</td>
<td>۱۵/۵۶</td>
<td>۱۵/۵۶</td>
<td>۱۵/۵۶</td>
<td>۱۵/۵۶</td>
<td>۱۵/۵۶</td>
</tr>
<tr>
<td>۱۵/۵۶</td>
<td>۱۵/۵۶</td>
<td>۱۵/۵۶</td>
<td>۱۵/۵۶</td>
<td>۱۵/۵۶</td>
<td>۱۵/۵۶</td>
<td>۱۵/۵۶</td>
<td>۱۵/۵۶</td>
<td>۱۵/۵۶</td>
<td>۱۵/۵۶</td>
<td>۱۵/۵۶</td>
<td>۱۵/۵۶</td>
<td>۱۵/۵۶</td>
</tr>
<tr>
<td>۱۵/۶۱ ab</td>
<td>۱۵/۶۱ ab</td>
<td>۱۵/۶۱ ab</td>
<td>۱۵/۶۱ ab</td>
<td>۱۵/۶۱ ab</td>
<td>۱۵/۶۱ ab</td>
<td>۱۵/۶۱ ab</td>
<td>۱۵/۶۱ ab</td>
<td>۱۵/۶۱ ab</td>
<td>۱۵/۶۱ ab</td>
<td>۱۵/۶۱ ab</td>
<td>۱۵/۶۱ ab</td>
<td>۱۵/۶۱ ab</td>
</tr>
<tr>
<td>۱۵/۶۱ ab</td>
<td>۱۵/۶۱ ab</td>
<td>۱۵/۶۱ ab</td>
<td>۱۵/۶۱ ab</td>
<td>۱۵/۶۱ ab</td>
<td>۱۵/۶۱ ab</td>
<td>۱۵/۶۱ ab</td>
<td>۱۵/۶۱ ab</td>
<td>۱۵/۶۱ ab</td>
<td>۱۵/۶۱ ab</td>
<td>۱۵/۶۱ ab</td>
<td>۱۵/۶۱ ab</td>
<td>۱۵/۶۱ ab</td>
</tr>
</tbody>
</table>

* در هر ستون میانگین هایی که حروف مشترکی می‌شناسد از نظر آماری در سطح ۰/۰۵ آزمون دانکن تفاوت معنی‌دار دانسته نمی‌شود.
<table>
<thead>
<tr>
<th>میکروکلیم</th>
<th>هوا</th>
<th>بارندگی</th>
<th>نسبت بارندگی به هوا</th>
<th>میزان بارندگی</th>
<th>قیمت (تاکسی)</th>
<th>میزان شماره گذاری</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td>تاکسی</td>
<td>1.5</td>
<td>1.5</td>
<td>1.5</td>
<td>1.5</td>
<td>1.5</td>
<td>1.5</td>
</tr>
<tr>
<td>بارندگی</td>
<td>1.5</td>
<td>1.5</td>
<td>1.5</td>
<td>1.5</td>
<td>1.5</td>
<td>1.5</td>
</tr>
<tr>
<td>میکروکلیم</td>
<td>1.5</td>
<td>1.5</td>
<td>1.5</td>
<td>1.5</td>
<td>1.5</td>
<td>1.5</td>
</tr>
</tbody>
</table>
جدول 3. مقایسه میانگین آثار زمان‌های مختلف برداشت و طول مدت انبراز ایزوپ و رقیب اصفهانی از نظر پرکین و صورت پایه میوه در دو سال

<table>
<thead>
<tr>
<th>زمان نمونه برداری</th>
<th>زمان‌های برداشت قبل از (روز بعد از تمام کلی)</th>
<th>سفید پایه میوه (Kg/cm²)</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td>پنجم</td>
<td>1/8/99</td>
<td>10/09</td>
</tr>
<tr>
<td>پنجم</td>
<td>1/9/99</td>
<td>10/09</td>
</tr>
<tr>
<td>پنجم</td>
<td>1/7/99</td>
<td>10/09</td>
</tr>
<tr>
<td>پنجم</td>
<td>2/8/99</td>
<td>15/09</td>
</tr>
<tr>
<td>پنجم</td>
<td>2/9/99</td>
<td>15/09</td>
</tr>
<tr>
<td>پنجم</td>
<td>2/7/99</td>
<td>15/09</td>
</tr>
<tr>
<td>پنجم</td>
<td>3/7/99</td>
<td>20/09</td>
</tr>
<tr>
<td>پنجم</td>
<td>4/7/99</td>
<td>25/09</td>
</tr>
<tr>
<td>پنجم</td>
<td>5/9/99</td>
<td>30/09</td>
</tr>
<tr>
<td>پنجم</td>
<td>5/7/99</td>
<td>30/09</td>
</tr>
</tbody>
</table>

* در هر ستون میانگین هایی که در اعداد یک حرف مشترک می‌باشند از نظر آماری در سطح احتمال 25% آرون‌دانک تفاوت معنی‌دار ندارد.
انتقال در صفت صفت میوه قبل از ورود به ایام سرد و جدول ۳. نتایج از پژوهش گزارش‌های کینگستون (۱۹۲۱) و شرکت و همکاران (۱۹۹۹) را مشاهده می‌کنیم. این این برجسته‌ترین این منابع مورد استفاده‌است. زیرا میوه و بارانی‌سی‌دی تاریخ برداشت چهارم ۱۳۱۸ روز پس از مدت مورد استفاده.

۱. بی. نام. ۱۳۷۹. گزارش پژوهشی سال‌های ۷۸-۷۹ باعث تحفقات اصلاح و تنهی نهال و بذر. مرکز تحفقات کشاورزی اصفهان.
۲. رساله زادگان، ۱۳۸۰. میوه کاری در مناطق مختلف. (ترجمه). انتشارات دانشگاه صنعتی اصفهان.
۳. شرکتیان، د. ۱۳۶۱. راهنمای حفاظتی میوه در پارک و باغ‌های مختلف. حفظات اصلاح و تنهی نهال و بذر، کرج.
۴. منبعی، غ. ۱۳۷۳. گل‌به، ی. ر. بریس. ارسال. اول، انتشارات مؤسسه