

تاثیر دماهای پائین و نوسانات آن بر

عمر ذخیره سازی چغندر

(۱)

قند

ROGER E. WYSE

نویسنده :

(۲)

مترجم : ژیللا والسه

ا پتیمم درجه حرارت سیلوی چغندر قند و میزان دقتی که دمای سیلو باید در آن باقی بماند از عوامل مهمی است که در طراحی سیلوهای دائمی و غیردائمی و در ذخیره سازی طولانی مدت چغندر قند باید در نظر گرفته شود. تعیین ایتیمم درجه حرارت در سیلوکاری مشکل است ، دماهای پائین اساساً " موجب کاهش سرعت تنفس گردیده از طرفی باعث افزایش تجمع رافینوز می شود . بنابراین دمای ایتیمم بیانگر سازش میان این عوامل است . کنترل برودت توده چغندر در مراحل اولیه و مراحل بعدی ، با استفاده از وسایل تهویه و هوای خنک موجود در شب امکان پذیر است ، اما به دلیل عدم دسترسی دائمی به هوای خنک شب این روش موجب خنک نمودن تدریجی گردیده و بادوره هایی (سیکلهایی) از سرما و گرما همراه می باشد . اثر نوسانات دما بر عمر ذخیره سازی چغندر قند تاکنون بررسی نشده است . DILLY در آزمایشهای کوتاه مدت خود (در دمای ۰ تا ۲۰ درجه سانتیگراد) ، افزایش وسیعی در سرعت تنفس ریشه هایی که از مکان سرد به جای گرم تر منتقل شده اند را گزارش نموده است . اطلاعات و بیانگر این مطلب است که تغییرات دما ممکن است بر عمر ذخیره سازی چغندر قند اثرات مهمی داشته باشد . اهداف این بررسی ، تعیین اثر تغییرات دما (در محدوده های بین ۱- تا ۱۰ درجه سانتیگراد) بر سرعت تنفس ، افت ساکارز و تجمع قندهای احیا ، طی ۱۴۰ روز دوره ذخیره سازی چغندر قند می باشد .

روشها

=====

ریشه هایی که در مطالعات مقدماتی تنفس مورد استفاده قرار گرفت قبلاً " به مدت ۱۰۰ روز در دمای ۵ درجه سانتیگراد انبار گردیده بود . ده نمونه از هشت ریشه هر کدام در یک دستگاه اندازه گیری تنفس (Respirometer) در دمای اولیه ۵ درجه سانتیگراد قرار داده شد و دمای ریشه ها بوسیله ترموکوپلی که به فاصله ۱ سانتیمتر از مرکز و در مرکز نمونه ها فرو برده شده بود ، متناوباً " اندازه گیری گردید . سرعت تنفس نیز هر ۳ ساعت یکبار اندازه گرفته شد .

1- Effect of law and Fluctuating temperatures on the Storage Life of Sugarbeets.

برگردان از : VOL. 20, NO. 1, Jurnal of the A.S.S.B.T. April 1978

۲- کارشناس تحقیقات چغندر قند

ریشه‌هایی که در مطالعه طولانی مدت از آنها استفاده شد، بوسیله ماشین برداشت، بادیست شستشوی ۱۳- روش مختلف ذخیره گردید. هر آزمایش ۱۰ بار برای هر هشت ریشه تکرار شد. ذخیره سازی از نقطه نظر حرارتی به صورتهای زیر بود:

۱- دماهای ثابت ۱-، ۱/۵، ۱۰ و ۵۰ درجه سانتیگراد

۲- نوسانات دما بصورت هفتگی و در محدوده‌ای بین ۱-۵/۰ درجه سانتیگراد، ۱-۵۰ درجه سانتیگراد، ۱-۱۰۰ درجه

سانتیگراد، ۵/۰ تا ۱۰۰ درجه، ۱۰۵ درجه، ۵/۰ تا ۱۰۰ درجه سانتیگراد

۳- دمای ثابت ۵ درجه سانتیگراد که تنه‌ها به مدت یک هفته در ماه، تا ۱-۵/۰ درجه سانتیگراد تغییر داده شد.

هر نمونه قبل و بعد از انبار سازی وزن شد و تمامی تجزیه‌ها بر اساس افت وزن چغندر اصلاح گردید. ساکارز-

قبل و بعد از انبار سازی با استفاده از روشهایی که بوسیله چند شرکت معتبر چغندر قند استاندارد شده و شبیه به روشهای

ذکر شده توسط * A.O.A.C بود اندازه گیری گردید و در صورت وجود رافینوز و قندهای احیاء تصمیات لازم

به عمل آمد. رافینوز و قند احیاء بوسیله کروماتوگرافی کاغذی و با استفاده از دی نیترو سالیسیلیک اسید تعیین شد.

سرعت تنفس روزی دو بار بوسیله دستگاه آنالیزور گازی مادون قرمز ویک سیستم سویچ اتوماتیک اندازه گیری گردید.

هوا حدوداً ۱۵۰ میکرو لیتر دی اکسید کربن در هر لیتر بود که با سرعت ۵۰۰ میلی لیتر بر دقیقه از میان هر

محفظه عبور داده شد و میزان افزایش CO_2 تعیین گردید. سرعت تنفس در دماهای معین، هنگامیکه میزان تنفس

پس از ۵ روز ثابت گردید، اندازه گیری و گزارش شد. گرچه نمونه‌ها تحت تاثیر نوسانات دما مطابق آنچه در بالا ذکر

شد قرار گرفته بود سرعت تنفس نمی توانست بطور هفتگی برای تمامی نمونه‌ها اندازه گیری گردد زیرا تعداد نمونه‌های

مورد آزمایش بیش از ظرفیت نمونه برداری آنالیزور در ۵/۰ تا ۱۰۰ درجه سانتیگراد بود.

برای اندازه گیری دمایی که سبب تخریب سلولی میگردد، استوانه‌هایی از ریشه با ابعاد 10×2 میلی متر برای مدت

۲ ساعت در درجه حرارت های ۷- تا ۳۰ درجه سانتیگراد قرار داده شد. صفحهای از آلومینیم به ضخامت ۲/۵ سانتیمتر

که به ۲ لوله سیرکولاسیون در هر انتها مجهز شده بود ساخته شد. مایع سرد کننده با دمای ۱- درجه سانتیگراد از یک

طرف و آب با دمای ۵ درجه سانتیگراد از طرف دیگر داخل لوله‌ها به جریان انداخته شد که موجب بوجود آمدن گرادیان

خطی درجه حرارت در طول صفحه آلومینیمی گردید. نمونه‌های استوانه‌ای شکل مستقیماً "بر روی صفحه گذارده، دما

واقعی آن‌ها بوسیله ترموکوپل اندازه گیری شد. پس از خنک کردن، نمونه‌ها به مدت ۷۵ دقیقه در ظرفهایی که حاوی ۵

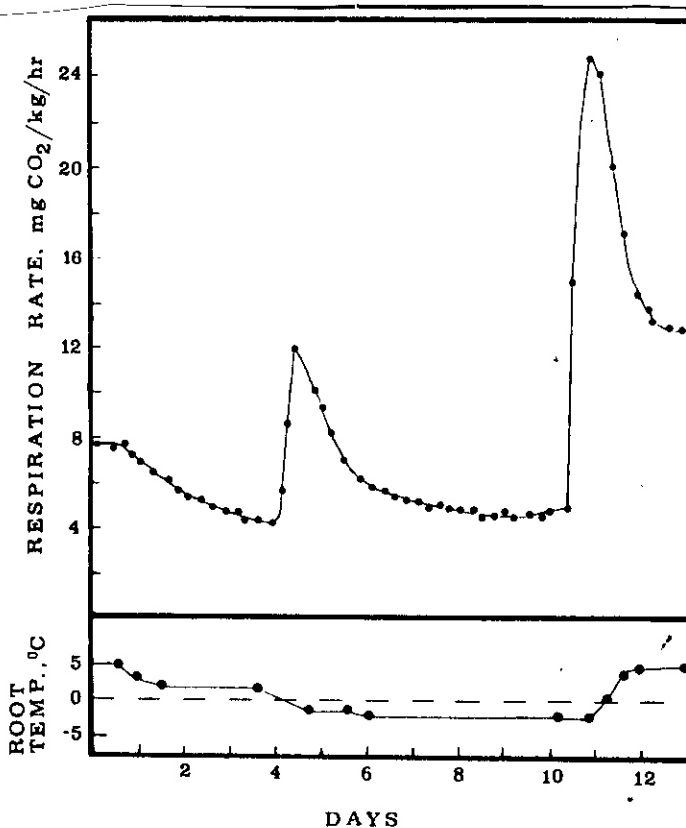
میلی لیتر آب مقطر در دمای محیط بود قرار داده تخریب سلولی با نقصان محتوای سلولی (بطور عمده ساکارز) ظاهر گردید

و سپس با تعیین میزان کربوهیدراتهای داخل محلول با روش آنترون اندازه گرفته شد.

* - A.O.A.C = Association of official agriculture Chemists.

مطالعات کوتاه مدت تنفسی :

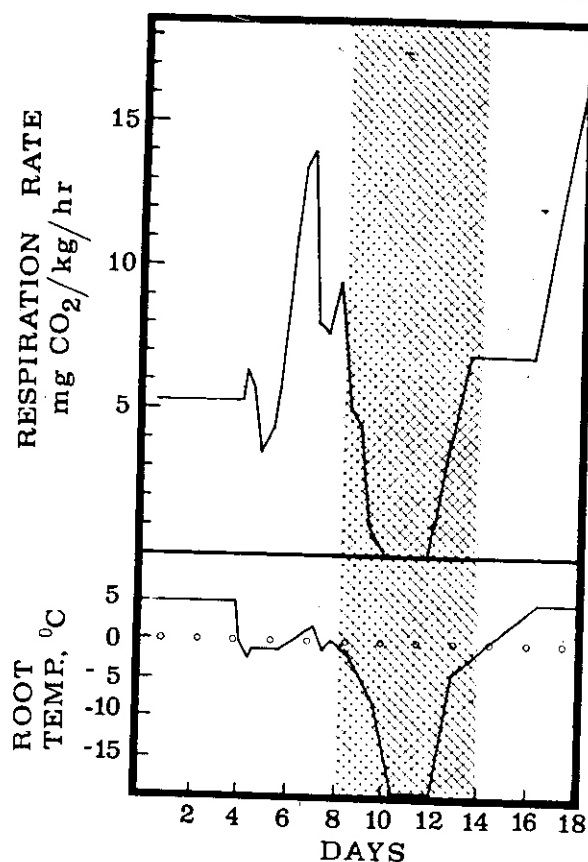
در اولین آزمایش تنفس ، درجه حرارت ریشه در طول ۲۴ ساعت از ۵ درجه به ۱- درجه سانتیگراد کاهش داده ، برای مدت ۲ روز در این دما نگهداشته شد . در طول این مدت سرعت تنفس ۵۰ درصد کاهش یافت . (شکل ۱) ، همچنین درجه حرارت ریشه در طول ۲۴ ساعت تا ۱- درجه سانتیگراد پائین آورده ، برای مدت ۶ روز ثابت نگه داشته شد . هنگامیکه درجه حرارت ریشه به ۱- درجه سانتیگراد رسید ، سرعت تنفس به شدت بالا رفت . این عمل در آزمایشهای بعدی نیز به صورت یک الگوی مشخص وثابت دیده شد . در دمای ۱- درجه سانتیگراد سطح ریشه های خرد اما بافت آنها دچار خردگی نگردید . (مشاهده عینی عدم وجود آب در سطح ریشه) وقتی که ریشه ها در دمای ۱- درجه سانتیگراد قرار داده شد ، سرعت تنفس به میزان کمی بالاتر از آن در دمای ۱- درجه سانتیگراد تنزل نمود و سپس ثابت باقی ماند . به محض اینکه درجه حرارت ریشه به ۵ درجه سانتیگراد برگردانده شد سرعت تنفس یکباره شش برابر افزایش یافت ولی بعداً " به میزان ۲ برابر سطح اولیه تنفس در ۵ درجه سانتیگراد رسید .



شکل ۱- سرعت تنفس چغندر قند

سرعت تنفس ریشه هایی که قبلاً " در دمای ۵ ذخیره شده و تحت تاثیر دمای ثابت حدود ۵ درجه قرار داشتند .

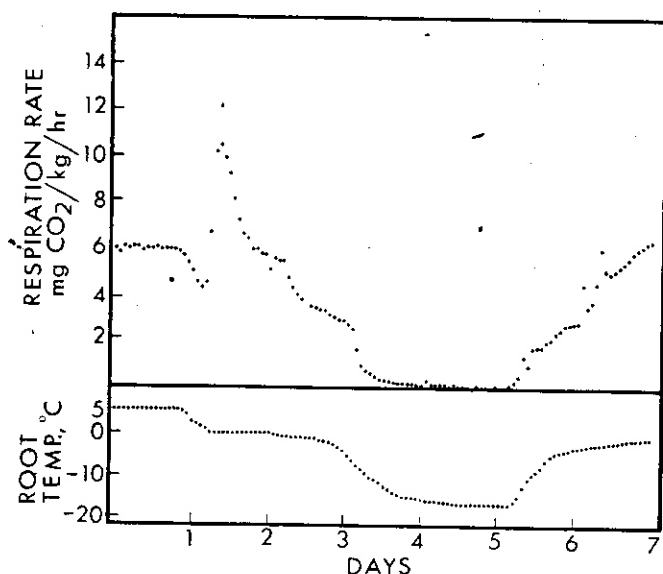
در دومین آزمایش ، درجه حرارت درسیکلی بین ۲- تا ۱ درجه سانتیگراد تغییر داده شد. (شکل ۲) این نوسانات اندک موجب شد سرعت تنفس سه برابر افزایش یابد . هنگامیکه درجه حرارت تا نزدیکی نقطه انجماد رسید ، بلافاصله تا دمای ۱۸- درجه سانتیگراد کاهش داده شد . ناحیه ها شور خورده در شکل (۲) زمانی را نمایش می دهد که بافت ریشه دچار یخ زدگی گردید سرعت تنفس در ۱۸- درجه سانتیگراد تا نزدیکی صفر سقوط نمود ولی به محض افزایش درجه حرارت ، گرچه ریشه ها هنوز به صورت جامد یخ زده بودند ، تنفس دوباره آغاز شد و زمانی که یخ ریشه ها آب گودید ، سرعت تنفس در حالیکه ریشه ها به سرعت آب می شدند به شدت بالا رفت .



شکل ۲- سرعت تنفس ریشه چغندر قند (قبلا " در دمای ۵ درجه سانتیگراد ذخیره شده) تحت تاثیر نوسانات دمایی نزدیک صفر درجه سانتیگراد .

در سومین آزمایش درجه حرارت به آهستگی از ۵ درجه تا ۱۸- درجه سانتیگراد پائین آورده شد . این عمل تعیین درجه حرارتی که در آن تنفس ریشه متوقف میگردد را امکان پذیر ساخت . (شکل ۳) چنین وقفه ای در سرعت تنفس هنگامی که درجه حرارت از ۱- درجه سانتیگراد گذشت نیز مشاهده شد . سرعت تنفس تا جایی که درجه حرارت به ۸- درجه سانتیگراد رسید بتدریج کم شدند . این نقطه مکانی است که سرعت تنفس به شدت به نزدیکی صفر

تنزل نمود. بهر حال در ۱۸ - درجه سانتیگراد تنفس همچنان آشکار بود ، هنگامی که درجه حرارت بالا رفت با وجود منجمد بودن ریشه ، مانند دومین آزمایش سرعت تنفس نیز افزایش یافت .



شکل ۳- سرعت تنفس ریشه چغندر قند (قبل " دردمای ۵ ذخیره شده) دردمایی بین ۱۵ و ۵- درجه سانتیگراد (اطلاعات گزارش شده در هر ۱/۵ ساعت) .

مطالعات طولانی مدت

اهداف مطالعات طولانی مدت ، تعیین تاثیر نوسانات هفتگی دما بر ضایعات ساکارز بود . به محض انتقال نمونه ها از مکان سرد بجای گرمتر ، سرعت تنفس به شدت به سمت یک ماکزیمم صعود نمود و بعد از ۴ تا ۵ روز تا یک سطح تعادلی جدید کاهش پیدا کرد . اطلاعات موجود در شکل های A و B ۴ بیانگر سرعت های تعادلی بر حسب پیرودهای هفتگی و در درجه حرارت های مختلف میباشد .

سرعت تنفس ریشه هایی که در درجه حرارت ثابت ۱/۵- یا ۵ درجه سانتیگراد ذخیره شدند نشان داد که چغندر در طول ۲ هفته ذخیره سازی در شرایط بسیار خوبی باقی مانده است . (شکل A ۴) با توجه به تنفس ذخیره سازی در دماهای زیر ۵ درجه سانتیگراد امتیازات نسبتاً کمتری نسبت به دماهای ذکر شده دارد ، همچنین دردمای ۵- درجه سانتیگراد سرعت تنفس بالا رفته ، ریشه ها پس از ۸ روز انبار سازی نشانه هایی از یک زندگی از خود بروز دادند . با مقایسه اطلاعات موجود در شکل A و B ۴ مشاهده میشود که هرگونه نوساناتی در دما ، عمر سیلو پذیری چغندر را کم نموده ، منحنی

افت ساکارز در چغندر سیلوشده در درجه حرارت های ۱- ، ۱/۵ و ۵ درجه سانتیگراد به میزان قابل توجهی تغییر پیدا نکرد (جدول ۱) و ریشه هاد شرایط بسیار خوبی باقی مانده، نقصان ساکارز به کمترین میزان خود رسید. سرعت تنفس ریشه هانیز در این درجه حرارتها بسیار کم تغییر نمود. (شکل A ۴).

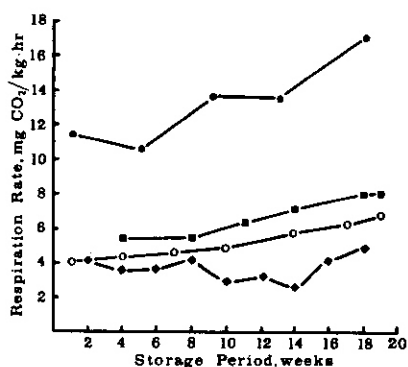
جدول شماره ۱- افت ساکارز و تجمع قندهای احیاء در ریشه چغندر قند که مدت ۲۰ هفته در دمای ثابت پیاپی متغیر ذخیره گردید.

تجمع قندهای احیا	افت ساکارز	دمای متوسط	نوسانات دما	درجه حرارت
mg/kg	Kg/ton	°C	°C	°C
۳۶۹	۴۳	-۱	۰	-۱
۱۰۷۶	۴۴	۱/۵	۰	۱/۵
۱۵۲۹	۴۷	۵	۰	۵
۳۹۷۶	۵۸	۱۰	۰	۱۰
۱۶۱۴	۴۴	۳/۳	۳/۵	۵ و ۱/۵
۱۹۹۲	۵۷	۲	۶	۵ و -۱
۳۲۶۱	۵۷	۵/۸	۸/۵	۱۰ و ۱/۵
۴۵۱۸	۶۷	۷/۵	۵	۱۰ و ۵
۵۶۴۵	۷۰	۰/۳	۲/۵	۱/۵ و -۱
۹۶۸۹	۹۱	۴/۵	۱۱	۱۰ و -۱
۳۷۱۸	۵۴	۳/۵	۶	۵ و -۱ *
۱۵۵۳	۴۸	۴/۱	۳/۵	۵ و ۱/۵ *
۱۹۹۰	۵۸	۶/۳	۵	۵ و ۱۰ *

* - دمای ثابت که تنها یک هفته در ماه تادماهای ذکر شده تغییر داده شد.

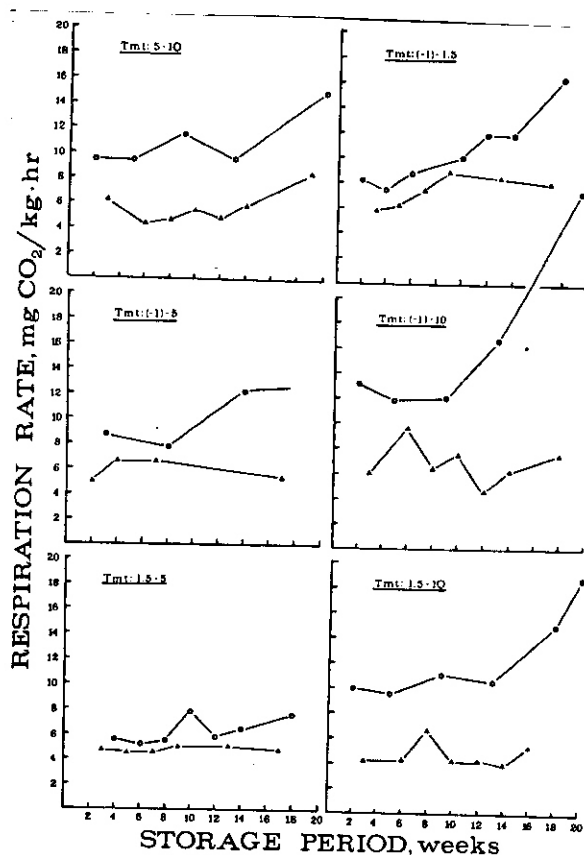
تجمع قندهای احیاء در دمای ثابت ، به میزان کم و بطور هماهنگ با افزایش درجه حرارت افزایش یافت ولی این موضوع به اندازه کافی توجیه کننده ذخیره سازی در دماهای زیر ۵ درجه سانتیگراد نبود ، بالا بردن درجه حرارت تا ۱۰ درجه سانتیگراد به میزان قابل توجهی نقصان ساکارز را افزایش داده، موجب تجمع قندهای احیاء گردید.

سرعت تنفس در مقایسه بادماهای ثابت ، با شیب تندتری به سمت بالا صعود می کند . به هر حال چنین به نظر می رسد که مدت ۲۰ هفته انبار سازی در دماهای ۵/۱۰ درجه سانتیگراد کمترین ضایعات را بر کیفیت چغندر قند وارد می آورد . (شکل A ۴)



شکل A ۴ - سرعت تنفس ریشه چغندر قند در سیلوی بادمای ثابت (به مدت ۲۰ هفته)

● - ۱۰°C - ■ - ۱۵°C - ○ - ۱۷.۵°C - □ - ۲۰°C - ◆ - ۲۵°C



شکل B ۴ - مثالهایی از سرعت تنفس ریشه چغندر قند که در نوساناتی بادماهای متغیر قرار داده شده اند .

سرعت تنفس در طول مدتی که نمونه ها در گرما قرار گرفته اند . ○ -

سرعت تنفس هنگامی که نمونه ها در دمای پائین قرار گرفته اند . ▲ -

مشاهدات عینی معلوم ساخت که سیلوسازی در ۱ درجه سانتیگراد در مقایسه با درجه حرارت ۵ درجه سانتیگراد یا پائین تر باعث ازدیاد رشد کپکها ، بخصوص در چغندرهای زخمی گردیده است .

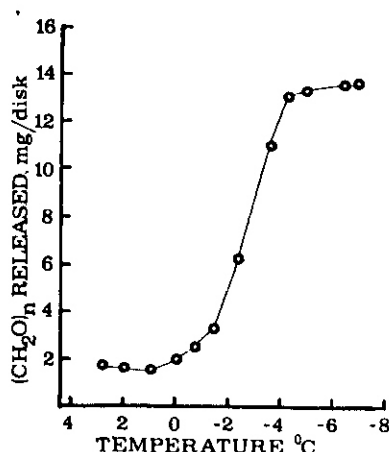
تمامی نوسانات دما بصورت هفتگی به میزان قابل توجهی باعث ازدیاد افت ساکارز در دوره انبارسازی در دمای ثابت گردید و تنها در دمای ۱/۵ تا ۵ درجه سانتیگراد این موضوع مشاهده نشد . کرانه های درجه حرارت (پائین ترین و بالاترین نقطه آن) خیلی مهم تر از میزان نوسان دما می متوسط بود . برای مثال در نمونه هایی که در دمای ۱- تا ۱۰ درجه سانتیگراد قرار داشتند ، افت ساکارز بیش از نمونه های موجود در محدوده حرارتی ۱/۵ تا ۵ درجه سانتیگراد بود .

نقصان ساکارز در ریشه هایی که در دمای ثابت ۵ درجه سانتیگراد انبار شده و تنها یک هفته در دمای ۱/۵ درجه سانتیگراد قرار گرفته بودند ، عمدتاً " با میزان آن در ریشه های ذخیره شده در دمای ثابت ۵ درجه سانتیگراد اختلاف نداشت . گرچه در سیلو هایی که یک هفته در دمای ۱- تا ۱۰ درجه سانتیگراد قرار داشتند ، افت ساکارز بیش از مقدار آن در سیلو هایی با دمای ثابت ۵ درجه سانتیگراد بود .

تجمع قندهای احیا و نقصان ساکارز در ریشه هایی که در معرض نوسانات دما قرار داشتند بسیار به هم مرتبط بود . ($R = 0.96$) بنابراین کاهش ساکارز نه تنها تابعی از سرعت تنفس است ، بلکه با معکوس قندهای احیائی نیز رابطه دارد .

تعیین نقطه انجماد

میزان کربوهیدراتهای آزاد شده توسط نمونه های استوانه ای شکل ریشه با کم شدن درجه حرارت تا زیر صفر کاهش یافت . (شکل ۵) در صفر درجه سانتیگراد اولین سلولها شروع به تغییر حالت نمودند . در ۲- درجه سانتیگراد ، تغییر حالت سلولها شدت یافته و در ۳- درجه سانتیگراد نیمی از بافتها و در ۵- درجه سانتیگراد تمامی بافتهای چغندرهای یخ زدند .



شکل ۵ - افت کربوهیدراتها در نمونه های استوانه ای شکل ریشه چغندر قند که در دماهای ۳ تا ۷- درجه سانتیگراد قرار گرفته اند .

نتایج حاصل بیانگر این مطالب است که سیلوهایی بادماهای متغیر دمای ۱- درجه سانتیگراد پائین تر، عمر ذخیره سازی چغندر قند را کم نموده، افت ساکارز و میزان قندهای احیاء را افزایش میدهد. چنین بنظر میرسد که محدوده حرارتی مناسب برای انبار سازی چغندربین ۱/۵ تا ۵ درجه سانتیگراد باشد. نوسانات دما در این محدوده، می تواند بدون افزایش افت ساکارزی بیش از آنچه که در دمای ثابت ۱/۵ تا ۵ درجه سانتیگراد بوده است، تحمل شود. همچنین در این دما، ریشه های ذخیره شده می توانند حضور مختصر در مکان گرم تر را، تنها با نشانه هایی از صدمات جزئی، تحمل نمایند. صدمات برگشت ناپذیر همانند نقصان محتوای سلولی و افزایش سرعت تنفس، از قرار گرفتن در دماهای پائین تر از ۲- درجه سانتیگراد ناشی میشود.

از نقطه نظر عملی، این نتایج نشان میدهد که در انبار سازی طولانی مدت، اگرچه چغندرها یخ زده باشند، هوای کم تر از ۲- درجه سانتیگراد نباید به توده چغندر تخصیص یابد. تنها زمانی درجه حرارت های کم می تواند موثر باشد که دمای توده چغندر بشدت بالا باشد (بالای ۱۰ درجه سانتیگراد) و افت پتانسیلی که از دماهای بالا ناشی میشود بیشتر از صدمات ناشی از کاهش طول دوره سیلو پذیری که در اثر سرمای زیاب وجود می آید، باشد. ولی بدون شک سرد کردن چغندر بوسیله هوای ۲- درجه سانتیگراد بلافاصله پس از برداشت محصول دارای امتیازاتی بیش از کوتاه کردن عمر سیلو پذیری چغندر قند میباشد. هنگامی که توده چغندر قند نسبتاً " گرم است (دمای ۱۰ تا ۱۵ درجه) تنها چغندرهایی که لوله های تهویه تا ارتفاع چند فوت در داخل آنها قرار دارند در معرض هوای ۲- درجه قرار می گیرند. بنابراین این دمای ۲- درجه سانتیگراد در توده چغندر سیلوشده تنها زمانی خوب عمل میکند پیش بینی های لازم به عمل آمده باشد.

اطلاعات بدست آمده از کربوهیدرات های آزاد شده، بیانگر افت کنترل متابولیکی و افزایش تراوایی غشاء، در دمای ۱- درجه سانتیگراد میباشد. این نکته که چنین تغییراتی حقیقتاً " ناشی از یخ زدگی بافتهاست یا اینکه تنها صدمات ناشی از خنک کردن چغندر میباشد به وضوح مشخص نیست. در مورد تعدادی از سلولهای بشره با پتانسیل اسمزی کم، دمای ۱- درجه سانتیگراد ممکن است خیلی نزدیک به دمای انجماد باشد. همچنین انجماد آب موجود در فضا های خالی سلول در ۱- درجه سانتیگراد، باعث خشک شدن سلول و صدمات غیر مستقیم وارد به آن میشود.

صدمات ناشی از سرما معمولاً " در گیاهان کم دوامی که در معرض دماهای پائین (۵ تا ۱۰ درجه سانتیگراد) قرار گرفته اند رخ میدهد. به سبب اینکه چغندر قند گیاه نسبتاً " مقاومی میباشد، صدمات ناشی از سرما، زمانی که دما به صفر درجه سانتیگراد برسد، بوقوع می پیوندد. در این بررسی، چغندر قند در دمای صفر تا ۱- درجه سانتیگراد آسیب دید. خاطرنشان میگردد که صدمات ناشی از انجماد و سرما نمیتوانند از یکدیگر تفکیک و مجزا گردند.

ذکر این نکته قابل توجه است که تنفس تا هنگامی که دمای ریشه به ۱۸- درجه سانتیگراد نرسیده بود متوقف نشد. در این نقطه ریشه ها یخ زده ، بصورت جامد درآمدند . بنابراین هنگامی که توده چغندر قند تحت انجماد شدید باشد دما می بایست با سرعت هرچه ممکن تا زیر ۵- درجه سانتیگراد پائین آورده شود . از طرفی هوای - ناکافی برای انجماد ، توده چغندر را تنها تا ۱- تا ۳- درجه سانتیگراد سرد می کند که این عمل باعث افزایش سرعت تنفس شده ، نهایتاً " موجب ازدیاد مدت زمان لازم برای انجماد کامل چغندر سیلوشده میگردد " .