

## عنوان مقاله:

اثر اسانس اسطوخودوس و متیل سالیسیلات بر کنترل کپک خاکستری و کیفیت میوه توت فرنگی در انبار

## محل انتشار:

مجله علوم باغبانی، دوره 29، شماره 4 (سال: 1394)

تعداد صفحات اصل مقاله: 9

## نویسندگان:

محمد سیاری - دانشگاه بوعلی سینای همدان

رضا غریبی - دانشگاه ایلام

## خلاصه مقاله:

توت فرنگی یکی از محصولات باغبانی با فسادپذیری بالا می باشد که در مرحله حمل و نقل و انبارمانی، حساسیت زیادی به بیماری های قارچی دارد. در این تحقیق، اثر اسانس اسطوخودوس و متیل سالیسیلات بر فعالیت قارچ عامل بیماری کپک خاکستری (Botrytis cinerea) در مرحله پس از برداشت توت فرنگی مورد بررسی قرار گرفت. آزمایش به صورت فاکتوریل در قالب طرح کاملاً تصادفی با ۳ تکرار اجرا شد. پس از اعمال تیمارها، میوه ها با اسپور قارچ آلوده سازی شده و به انبار با دمای ۲ درجه سانتی گراد و رطوبت نسبی ۸۵ درصد منتقل شده و پس از ۷، ۱۴ و ۲۱ روز انبارمانی صفات مختلف آنها مورد بررسی قرار گرفت. نتایج نشان داد گسترش رشد قارچ کپک خاکستری در میوه های تیمار شده با متیل سالیسیلات با غلظت ۱/۰ میلی مولار و اسانس اسطوخودوس با غلظت ۱۰۰۰ میکرو لیتر در لیتر به ترتیب ۶۴ و ۳۲ درصد کمتر از میوه های شاهد بود. با افزایش دوره انبارداری، درصد میوه های آلوده افزایش یافت. به علاوه، متیل سالیسیلات و اسانس اسطوخودوس اثر مثبت و معنی داری بر برخی شاخص های کیفی میوه توت فرنگی از جمله اسید قابل تیتراسیون، میزان مواد جامد محلول، میزان ویتامین ث و فعالیت آنتی اکسیدانی داشتند به طوری که میوه های تیمار شده با متیل سالیسیلات و اسانس اسطوخودوس، ویتامین ث، مواد جامد محلول و فعالیت آنتی اکسیدانی بالاتری نسبت به میوه های شاهد داشتند. در نتیجه متیل سالیسیلات با غلظت ۱/۰ میلی مولار و اسانس اسطوخودوس با غلظت ۱۰۰۰ میکرو لیتر در لیتر به دلیل داشتن خاصیت قارچ کشی بالا می توانند جایگزین قارچ کش های شیمیایی در کنترل بیماری های قارچی توت فرنگی و سبب حفظ کیفیت آن در انبار شوند.

## کلمات کلیدی:

بیماری قارچی، شاخص های کیفی، فعالیت آنتی اکسیدانی، ویتامین ث

## لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1389732>

