

عنوان مقاله:

کنترل آفات مواد غذایی انباری با استفاده از اسانس های گیاهی

محل انتشار:

بیست و یکمین کنگره ملی علوم و صنایع غذایی ایران (سال: 1392)

تعداد صفحات اصل مقاله: 6

نویسندگان:

سهراب رادنی - دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی ساری

محمود محمدی شریف - دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی ساری

علیرضا هادی زاده - دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی ساری

سیدحسین زالی - دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی ساری

خلاصه مقاله:

استفاده از ترکیبات امن برای کنترل آفات مواد غذایی انباری با هدف محدود کردن کاربرد مواد مضر یکی از جنبه های تحقیقی رو به گسترش است. در این پژوهش اماکن کنترل آفت *Rhyzopertha dominica* یکی از مهمترین حشرات آفت مواد غذایی خشک در انبارها و منازل با استفاده از اسانس دو گونه سروشامل *Cupressus arizonica* و *C. macrocarpa* مورد بررسی قرار گرفت. براساس تجزیه پروبیت داده های زیست سنجی، (LC(50 دو اسانی بترتیب 32/2 و 45 میکرولیتر بر لیتر هوا بدست آمد که کارایی اسانس *C.arizonica* بیشتر از گونه دیگر بود. مقادیر (LC(90 دو اسانس بترتیب 107/45 و 137/62 میکرولیتر بر لیتر هوا بود که اختلاف معنی داری نداشتند. قابلیت دورکنندگی غلظت 54 میکرولیتر بر لیتر هوا از هر دو اسانس در دو ساعت پس از تیمار بیشتر از یک ساعت بود. این دو اسانس توانستند پس از 2 ساعت بترتیب 44/40 و 68/89 درصد حشرات را از فضای تیمار دور کنند. در برآورد دوام اثر کشندگی دو غ لظت پائین (25) و بالای اسانس (125 میکرولیتر بر لیتر هوا) مشخص شد که در مورد هر دو اسانس این قابلیت پس از 24 ساعت همچنان حفظ شده بود. این دو اسانس کارایی بالایی برای از بین بردن این گونه مهم آفت مواد غذایی داشتند، اما دور کنندگی آنها در حد متوسطی بود. از طرف دیگر دوام خوب اثر کشندگی، این دو اسانس را به عنوان گزینه مناسب و ا منی برای کنترل این آفت مطرح می کند.

کلمات کلیدی:

آفات محصولات غذایی، سوسک کشیش، *Cupressus macrocarpa*, *Cupressus arizonica*

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/234866>

