

## عنوان مقاله:

مقایسه اثر اسانس آویشن و بنومیل در عمر انبارمانی توت فرنگی

## محل انتشار:

دومین همایش ملی مباحث نوین در کشاورزی (سال: 1392)

تعداد صفحات اصل مقاله: 6

## نویسندگان:

بهنام بختیاری - دانشگاه آزاد اسلامی واحد ساوه-ایران

یحیی دهقان شورکی - موسسه تحقیقات ثبت و گواهی بذر و نهال-ایران

خلیل انصاری - گروه علوم باغبانی دانشگاه آزاد اسلامی واحد ساوه-ایران

## خلاصه مقاله:

توت فرنگی از تیره گل سوخیان با نام علمی *Faragaria ananassa* می باشد که جزء میوه های ریز طبقه بندی می شود و ارزش غذایی و اقتصادی بالایی برخوردار است، اما مهمترین مشکل آن عمر انبارمانی کم گیاه می باشد. آویشن از خانواده نعنایان *Laminaceae* با نام علمی *Thymus vulgaris* می باشد. که در صنایع غذایی، دارویی، بهداشتی و آرایشی استفاده های متنوعی دارد. بنومیل یکی از شناخته شده ترین قارچ کش های بنزیمیدازول است که برای طیف وسیعی از بیماری های قارچی توصیه شده است. در این آزمایش پنج غلظت 0، 75، 150، 250، 500 میکرولیتر آویشن در مدت های 6 روز و 12 روز و چهار غلظت بنومیل، 0، 10، 30، 50 پی پی ام مقایسه شد. وزن توت فرنگی بعد از 12 روز در غلظت 500 میکرولیتر آویشن مقدار را داشته و اختلاف، معنی دار بود. تعداد توت فرنگی های سالم بعد از 12 روز در غلظت 150 میکرولیتر آویشن بیشترین مقدار را داشته و اختلاف معنی دار شد. تعداد توت فرنگی های پوسیده با تیمار بنومیل بعد از 6 روز در غلظت 50 ppm کمتر بود و اختلاف معنی دار شد. مقدار مواد جامد محلول بعد از 12 روز انبارمانی در تیمار آویشن با غلظت 150  $\mu\text{L}$  بیشترین مقدار را داشت و اختلاف، معنی دار شد.

## کلمات کلیدی:

توت فرنگی، اسانس آویشن، انبارمانی

## لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/287145>

