

عنوان مقاله:

بررسی تاثیر متقابل اسانس های دارچین و میخک بر ماندگاری و ویژگیهای فیزیکی انگور شاهرودی آلوده به بوتریتیس سینه را

محل انتشار:

دومین همایش سراسری کشاورزی و منابع طبیعی پایدار (سال: 1393)

تعداد صفحات اصل مقاله: 8

نویسندگان:

سهند زربخش - دانش آموخته دانشکده کشاورزی دانشگاه آزاد اسلامی واحد ابهر

ولی ربیعی - استادیار گروه باغبانی دانشکده کشاورزی دانشگاه زنجان

سعید پیری - استادیار گروه باغبانی دانشکده کشاورزی دانشگاه آزاد اسلامی واحد ابهر

خلاصه مقاله:

میوه ها و سبزیها از مهمترین منابع تامین غذایی می باشند میوه ها به علت اسیدیته بالا رطوبت زیاد و نوع ترکیب مستعد حمله عوامل قارچی می باشند بیماری کپک خاکستری تقریباً در تمام موستانهای مناطق جهان شیوع دارد امروزه استفاده از گیاهان یا مواد استخراج شده از آنها بر نگهدارنده های مصنوعی مواد غذایی ترجیح داده میشوند این تحقیق باهدف بررسی تاثیر متقابل اسانسهای گیاهی بروی گیاههای انگور شاهرودی آلوده به بوتریتیس سینه را صورت پذیرفت اسانسها استخراج و آنالیز گردید پس از آلوده سازی انگور شاهرودی با سوسپانسیون 5×10⁵ اسپور قارچ در میلی لیتر آب مقطر استریل تاثیر اسانس ها با غلظت های متفاوت بر برخی صفات براساس طرح آزمایشی فاکتوریل در قالب کاملاً تصادفی با سه تکرار بررسی شد این دوا سانس دارای اثر متقابل بر تغییر رنگ میزان قارچ زدگی ریزش و لهیدگی حبه ها بودند

کلمات کلیدی:

انگور شاهرودی ، اسانس میخک ، اسانس دارچین ، کپک خاکستری

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/309814>

