

## عنوان مقاله:

ناهنجاریهای فیزیولوژیک و بیماریهای پاتولوژیک پس از برداشت در میوه ها

## محل انتشار:

همایش ملی پدافند غیر عامل در بخش کشاورزی (سال: 1392)

تعداد صفحات اصل مقاله: 1

## نویسندگان:

ندا رحمانیان - دانشجوی کارشناسی ارشد تکنولوژی مواد غذایی، دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی گرگان

سیدمهدی جعفری - استادیار، دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی گرگان

پویا رحمانیان - کارشناس ارشد بیماریهای گیاهی، دانشگاه آزاد اسلامی واحد علوم و تحقیقات تهران

## خلاصه مقاله:

پیشرفت ناهنجاریهای پس از برداشت در زمان رسیدن و نگهداری در انبار به یکسری فاکتورهای قبل از برداشت بستگی دارد. مهمترین آن رسیدگی میوه در هنگام برداشت می باشد. همچنین ناهنجاریهایی که به علت شرایط نامساعد فیزیولوژیکی درون میوه به وجود میآیند و عمدتاً مرتبط با درجه حرارت و رطوبت نسبی نگهداری محصول و خسارات سرمازدگی، یخ زدگی، کمبود یا عدم تعادل عناصر غذایی و ترکیب گازی اتمسفری که محصول در آن نگهداری می شود، می باشند. پوسیدگی های ایجاد شده پس از برداشت میوه توسط قارچ ها نیز موجب خسارات زیادی میشوند. مهمترین آنها پوسیدگی ناشی از قارچهای *Mucor*، *Botrytis cinera*، *Aspergillus*، *Penicillium expansum*، *Piriformis* است که باعث پوساندن میوه در سردخانه می شوند، بعضی از گونه های *Aspergillus*، نیز ممکن است موجب تولید قارچ زهر (میکوتوکسین) در میوه های آلوده بشوند. کنترل مؤثر ناهنجاری های بعد از برداشت در میوه ها نیازمند استراتژی های تلفیقی از جمله مجموعه ای از مدیریتهای قبل از برداشت همراه با تیمارهای بعد از برداشت و یا استفاده همزمان از موادشیمیایی انتخاب شده، عوامل بیوکنترلی و عصاره های گیاهی میباشد. علاوه بر این، شرایط نگهداری و ذخیره مناسب بعد از برداشت ( دمای مناسب، رطوبت نسبی و هوای کنترل شده ) نیز باید لحاظ شود.

## کلمات کلیدی:

ناهنجاریهای فیزیولوژیک، بیماریهای پاتولوژیک، فیزیولوژی پس از برداشت، میوه

## لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/322496>

