

عنوان مقاله:

بررسی حساسیت سفید بالک گلخانه به عصاره های سیر و فلفل

محل انتشار:

اولین همایش ملی گیاهان دارویی، طب سنتی و کشاورزی ارگانیک (سال: 1393)

تعداد صفحات اصل مقاله: 12

نویسندگان:

عبدالصمد زاهدی - دانشجوی کارشناسی ارشد، دانشگاه ارومیه

اروج ولیزادگان - استادیار گروه گیاهپزشکی دانشگاه ارومیه

فریبا مهرخو - استادیار گروه گیاهپزشکی دانشگاه ارومیه

خلاصه مقاله:

سفید بالک گلخانه (Hom:) (Westwood) *Trialeurodes vaporariorum* از آفات مهم محصولات گلخانه ای بوده و دامنه میزبانی وسیعی دارد. با توجه به اینکه مقاومت این آفت به حشره کش های رایج از کشورهای مختلف دنیا گزارش گردیده است. لذا استفاده از حشره کش های ملایم تر با نحوه اثر متفاوت و احتمال رفع مقاومت به این حشره کش ه ا در برنامه های مدیریت آفات از جایگاه ویژه ای برخوردار است. در تحقیق حاضر با فرایند آزمایشات زیست سنجی اثر حشره کشی عصاره های سیر و فلفل به تنهایی و در اختلاط با یکدیگر روی مراحل مختلف زیستی سفید بالک گلخانه بررسی شد. تمامی مراحل زیستی سفیدبالک گلخانه در شرایط کنترل شده آزمایشگاه با دمای 26+2 درجه سانتی گراد، رطوبت نسبی 75 درصد با دوره نوری 16 ساعت روشنایی و 8 ساعت تاریکی پرورش داده شدند. از عصاره های سیر و فلفل در 5 غلظت و تیمار شاهد استفاده شد. مقدار LC(50) عصاره سیر برای حشره کامل، تخم، مراحل نابالغ به ترتیب 1086، 45/04، 11/47 پی پی ام تعیین گردید. LC(50) عصاره فلفل برای حشره کامل، تخم، مراحل نابالغ به ترتیب 884/79 و 684/70 پی پی ام برآورد شد. به منظور ارزیابی نقش سیرزیستی این دو عصاره در ترکیب با یکدیگر LC(25) عصاره سیر در هر مرحله زیستی با LC(25) عصاره فلفل مخلوط گردید که در نتیجه میزان تلفات در حشره کامل، تخم و مراحل نابالغ به ترتیب 52/36%، 62/32% و 69/19% به دست آمد و معلوم گردید که عصاره سیر و عصاره فلفل اثر یکدیگر را تشدید می کنند.

کلمات کلیدی:

سفید بالک گلخانه، زیست سنجی، عصاره سیر، عصاره فلفل، سیرنژیسم

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/329907>

