

## عنوان مقاله:

تاثیر پرو پولیس بر خواص ضد قارچی توت فرنگی

## محل انتشار:

کنفرانس بین المللی توسعه با محوریت کشاورزی، محیط زیست و گردشگری (سال: 1394)

تعداد صفحات اصل مقاله: 9

## نویسندگان:

پریسا قانعی - دانش آموخته کارشناسی ارشد گروه علوم و صنایع غذایی، دانشگاه آزاد اسلامی واحد سنندج

شعله درویشی - استادیار و عضو هیأت علمی دانشگاه آزاد اسلامی واحد سنندج

اسعد رخصادی - استادیار و عضو هیأت علمی دانشگاه آزاد اسلامی واحد سنندج

## خلاصه مقاله:

توت فرنگی به دلیل تنفس بالا، مقدار آب زیاد، فعالیت متابولیکی بالا و حساسیت به پوسیدگیهای میکروبی و قارچی به خصوص کپک خاکستری حاصل از قارچ *Botrytis cinerea* یکی از میوههای بسیار فسادپذیر بوده و طول عمر پایینی دارد. ترکیب شیمیایی پروپولیس از لحاظ کمی و کیفی متغییر است و به پوشش گیاهی محلی که از آن جمعآوری شده و همچنین زمان جمعآوری بستگی دارد. در این آزمون از نمونه توت فرنگی استفاده شده است. تیمارهای مورد استفاده غلظت پرو پولیس (PPM) 1250 PPM 750 PPM 1000 PPM - 500 بوده است. که تیمارهای پروپولیس در 7 زمان متوالی جهت انجام آزمایشات اعمال شدند که به ترتیب شامل روزهای صفر، دو، چهار، شش، هشت، ده، دوازده جهت آزمایشات انجام گرفت. با توجه به اینکه خواص عصاره پروپولیس خاصیت ضد قارچی و میکروبی و آنتی اکسیدانی می باشد بنابراین اثر خواص پروپولیس بر روی کپک و مخمر بر میزان کاهش رشد آن ها خیلی مهم می باشد. با توجه به نتایج بدست آمده با گذشت زمان میزان اثر پذیری خواص پروپولیس بر روی رشد کپک و مخمر قابل ملاحظه بوده هر چند میزان این اثر در تیمارهای با غلظت کمتر می باشد ولی در کل میزان اثر پروپولیس بر روی رشد کپک و مخمر و کاهش رشد آن ها موثر می باشد.

## کلمات کلیدی:

پروپولیس، توت فرنگی، آنتی اکسیدانی، ضد باکتری، ضد قارچی

## لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/468428>

