

## عنوان مقاله:

تأثیر برخی از اسانس ها در کنترل بیماریهای قارچی پس از برداشت گیلاس در سردخانه

## محل انتشار:

سومین همایش منطقه ای یافته های پژوهشی کشاورزی و منابع طبیعی (غرب ایران) (سال: 1387)

تعداد صفحات اصل مقاله: 5

## نویسندگان:

زهره فتحی - دانشجوی کارشناسی ارشد علوم باغبانی دانشگاه ارومیه

عباس حسنی - استادیار گروه علوم باغبانی دانشکده کشاورزی دانشگاه ارومیه

یوبرت قوستا - اسادیار گروه گیاه پزشکی دانشکده کشاورزی دانشگاه ارومیه

## خلاصه مقاله:

عوامل بیماری زای قارچی علت عمده ی ضایعات بعد از برداشت سبزیجات و میوه جات معرفی شد هاند. میوه ها به علت اسیدیته بالا، رطوبت زیاد و نوع ترکیب مواد غذایی مستعد حمله عوامل قارچی می باشند. امروزه آثار سوء مصرف قارچک شها و سموم شیمیایی بر جهانیان ثابت شده است و به همین خاطر اخیراً مطالعات زیادی روی خواص ضد میکروبی گیاهان دارویی و معطر صورت گرفته است. گیلاس یکی از محصولات مهم باغی است که به ویژه در مرحله بعد از برداشت و در حین انبارداری حساسیت بسیار زیادی به بیماریهای قارچی دارد. بنابراین هدف از انجام این تحقیق بررسی تأثیر اسانس های گیاهان آویشن (*Thymus vulgaris*)، زنیان (*Carum copticum*)، دارچین (*Cinnamomum zeylanicum*)، میخک (*Eugenia caryophyllata*) بر کنترل بیماری کپک خاکستری ایجاد شده در گیلاس (*Prunus avium*) به وسیله قارچ *Botrytis cinerea* در شرایط نگهداری میوه ها در سردخانه می باشد. برای این منظور آزمایشی به صورت فاکتوریل در قالب طرح کاملاً تصادفی با چهار تکرار انجام گرفت. میوه های سالم گیلاس در دسته های 15 تایی تهیه و بعد از شستشو و سترون شدن توسط محلول هیپوکلریت سدیم 2 درصد و شستشوی مجدد با آب مقطر سترون خشک شدند. سوسپانسیون تهیه شده از قارچ (10<sup>6</sup> Spore/ml) تمام سطح میوه آغشته به هاگ گردد. میوه های تیمار شده با هدف تبخیر آب سطحی آنها، در دمای آزمایشگاه نگهداری شدند. سپس میوه ها داخل محلول های تهیه شده از اسانس با غلظت های صفر، 200 ، 400 و 600 میکرولیتر در لیتر غوطه ور گردیدند و بعد از خشک شدن به سردخانه با دمای (0±1 درجه سانتی گراد) منتقل و به مدت دو ماه نگهداری شدند. در حین نگهداری میوه ها در سردخانه، میزان رشد قارچ هر 20 روز یکبار اندازه گیری شد. نتایج این تحقیق نشان داد که اسانس ها تأثیر خوبی در کنترل رشد قارچ داشتند. با پیشرفت دوره انبارداری، درصد میوه های آلوده افزایش یافت. با افزایش غلظت اسانس ها میزان آلودگی (در هر سه زمان اندازه گیری) کاهش پیدا کرد. همچنین اسانس زنیان در کنترل بیماری کپک خاکستری موثرتر از سایر اسانس ها عمل نمود. نتایج این تحقیق نشان می دهد که اسانس ها می توانند به عنوان جایگزینی برای قارچکش های شیمیایی در کاهش ضایعات پس از برداشت میوه ها و سبزیجات مورد استفاده قرار گیرند.

## کلمات کلیدی:

گیلاس، *Botrytis cinerea*، اسانس، پس از برداشت

## لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/73306>



