

عنوان مقاله:

اثر بخشی ضد میکروبی اسانسهای چند گیاه دارویی علیه قارچ *Rhizoctonia solani*

محل انتشار:

نخستین کنگره بیماری شناسی گیاهی ایران (سال: 1398)

تعداد صفحات اصل مقاله: 1

نویسندگان:

کمال آرژه - گروه گیاهپزشکی، دانشکده کشاورزی، دانشگاه ارومیه

کیوان فری - گروه گیاهپزشکی، دانشکده کشاورزی، دانشگاه ارومیه

مریم خضری - گروه گیاهپزشکی، دانشکده کشاورزی، دانشگاه ارومیه

خلاصه مقاله:

قارچ *Rhizoctonia solani* از بیمارگرهای نکروتروف با دامنه میزبانی وسیع است. این بیمارگر خاکبرد، محصولات مختلف را مورد حمله قرار داده و موجب بیماری مرگ گیاهچه میگردد. در این مطالعه، اثر ضدقارچی اسانسهای زیره سبز (*Cuminum (cyminum)*، نعنا فلفلی (*Mentha piperita*) و رزماری (*Rosemary officinalis*)، در فاز ترکیبات فرار و اختلاط با محیط کشت، روی رشد قارچ بیمارگر مورد ارزیابی قرار گرفت. یک سویه قارچ بیماریزای *R. solani* از کلکسیون قارچهای بیماریزای گیاهی، گروه گیاهپزشکی دانشگاه ارومیه دریافت شد. اسانس گیاهان دارویی با استفاده از دستگاه کلونجر تهیه شد. جهت بررسی تاثیر ترکیبات فرار، مقدار 10 میکرولیتر اسانس روی سطح داخلی درب تشتک پتری قرار داده شد و رشد پلاک قارچ در مقایسه با شاهد اندازه گیری شد. بر اساس نتایج این مطالعه، ترکیبات فرار موجود در هر سه اسانس به طور کامل مانع رشد قارچ شدند اما پس از واکشت نمودن پلاکهای ریزوکتونیا روی محیط کشت PDA، قارچ مجدداً رشد نمود؛ بنابراین اثر ممانعت کنندگی ترکیبات فرار به صورت قارچ ایستایی تعیین شد. در روش اختلاط اسانس با محیط کشت، پلاکهای قارچ روی محیط کشت PDA حاوی 50، 100 و 150 میکرولیتر اسانس در 100 میلی لیتر محیط، کشت شدند و میزان رشد قارچ در مقایسه با شاهد بررسی شد. اسانس رزماری در سه غلظت، اثری روی رشد قارچ نشان نداد و قطر پرگنه قارچ در مقایسه با شاهد تفاوت معنیداری نداشت. اسانس زیره سبز در غلظت 150 میکرولیتر و اسانس نعنا فلفلی در هر سه غلظت کاملاً مانع از رشد قارچ شدند؛ بنابراین کمترین غلظت بازدارندگی (MIC) از رشد قارچ در زیره سبز 150 میکرولیتر و در نعنا فلفلی 50 میکرولیتر تعیین شد. جهت تعیین کمترین غلظت قارچکشی (MFC) اسانسها، پلاکهای قارچ در غلظتهایی از اسانسها که مانع از رشد قارچ شده بودند، روی محیط PDA فاقد اسانس واکشت شدند. قارچ در همه غلظتها به جز غلظت 150 میکرولیتر نعنا فلفلی مجدداً رشد نمود؛ بنابراین اثر اسانس در غلظت 150 میکرولیتر نعنا فلفلی به صورت قارچ کشی و در سایر غلظتها به صورت قارچ ایستایی ارزیابی شد. نتایج این تحقیق نشان داد اسانس نعنا فلفلی پتانسیل بالایی در ممانعت از رشد این قارچ بیمارگر دارد و میتواند در مدیریت این بیماری مورد توجه قرار گیرد.

کلمات کلیدی:

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/945843>

