

بررسی حساسیت نارنگی های تجارتي شمال ایران به گرما درماني برای کنترل بیماریهای پنسیلیومی بجای روشهای شیمیائی محمدعلی شاهبیک^۱، فرهاد رفعت^۲ و مهتاب زرگران^۳

۱- عضو هیات علمی و معاون فنی و تحقیقاتی موسسه تحقیقات فنی و مهندسی کشاورزی، کرج، ایران

۲- کارشناس موسسه تحقیقات مرکبات کشور، رامسر، ایران

۳- کارشناس آزمایشگاه موسسه تحقیقات فنی و مهندسی کشاورزی، کرج، ایران

جهت ارزیابی اثر گرمادرمانی بر روی نارنگی های تجارتي شمال ایران تحقیقی انجام گرفت، در این تحقیق، سه رقم نارنگی شامل انشو، پیچ و یونسی برای تعیین میزان حساسیت آنها به گرمادرمانی مورد استفاده قرار گرفتند.

تیمارهای مورد استفاده عبارت بودند از شاهد (بدون استفاده از پوشش پلی اتیلن و بدون گرمادرمانی)، پوشش پلی اتیلن (Shrink wrapping) به ضخامت ۱۹ میکرون، گرمادرمانی بمدت ۲-۳ روز در دمای ۳۷ درجه سانتیگراد و رطوبت نسبی ۸۰-۸۵٪، و ترکیبی از تیمارهای فوق.

میوه ها، در دمای ۱۰-۸ درجه سانتیگراد و رطوبت نسبی ۸۵-۸۰٪ در انبار سرد برای مدت ۲ ماه نگهداری گردیدند. در پایان مدت نگهداری، میزان حساسیت میوه ها به گرمادرمانی، میزان کاهش وزن، (WL)، اسید قابل تیتر (TA) کل مواد جامد محلول (TSS)، نسبت TSS/TA و میزان آلودگی میوه ها به پوسیدگی و قابلیت قبول عمومی میوه مورد بررسی قرار گرفت.

نتایج نشان داد که نارنگی های یونسی کم و بیش به گرمادرمانی با تولید لکه های قهوه ای (Storage spot) در اطراف دم میوه از خود حساسیت مختصر نشان دادند. سایر رقم ها در این آزمایش نسبت به گرمادرمانی متحمل تر بودند. بر اساس این نتایج برای کنترل بیماریهای *Penicillium sp.* در نارنگی یونسی تا انجام آزمایشات دیگر و تأیید آنها نمی توان این روش را توصیه نمود، ولی با رعایت نکات فنی دقیق میتوان در ۲ رقم نارنگی، انشو و پیچ این روش را جایگزین روشهای شیمیائی نمود.