

فیزیولوژی پس از برداشت شفاهی

تأثیر اسانس های گیاهان آویشن و زنیان در کنترل بیماری های قارچی بعد از برداشت انگور

عباس حسینی، رسول جلیلی، یوبرت قوستا، عبدالحامد دولتی بانه، علی عبدالهی

دانشکده کشاورزی دانشگاه ارومیه

استان آذربایجان غربی یکی از تولیدکنندگان مهم انگور بشمار می‌رود. رقم غالب این استان کشمش سفید می‌باشد از آنجایی که در فصل برداشت، بازار مصرف تازه‌خوری و همچنین صنایع فرآوری وابسته قادر به جذب کل محصول تولیدی انگور نمی‌باشد بنابراین بخش قابل‌توجهی از انگور، جهت نگهداری به سردخانه‌ها منتقل می‌گردد. با عنایت به اینکه عمر انباری انگور و بویژه رقم کشمش سفید زیاد نیست در اکثر سردخانه‌ها جهت کنترل بیماری‌های قارچی، افزایش عمر نگهداری و حفظ کیفیت انگورهای انبار شده از گازی کسید گوگرد (به صورت بخاردهی) استفاده می‌شود با توجه به عوارضی که این گاز برای سلامت انسان و محیط زیست و همچنین تأسیسات سردخانه‌ها دارد یافتن راه‌های جدیدی که ضمن افزایش عمر انباری و حفظ کیفیت محصول، حداقل خطرات را بهی داشته باشد بسیار ضروری است. هدف از انجام این تحقیق استفاده از خواص قارچکشی اسانس‌های گیاهی به منظور افزایش عمر انباری انگور کشمش سفید بود. برای این منظور آزمایشی به صورت فاکتوریل در قالب طرح کاملاً تصادفی و در سه تکرار با استفاده از اسانس گیاهان آویشن (*Thymus kotschyanus*) و زنیان (*Carum copticum*) انجام گرفت. میوه‌های انگور پس از برداشت با غلظت‌های صفر (شاهد)، ۲۵۰ و ۵۰۰ پی‌پی‌ام هر کدام از اسانس‌های یادشده مخلوط‌پاشی گردیده و سپس برای مدت ۱/۵ ماه در سردخانه (دمای درجه سانتی‌گراد) نگهداری شدند. در اواسط و اواخر دوره انبارداری، میزان آلودگی‌های قارچی بررسی و اندازه‌گیری شد. نتایج این تحقیق نشان داد که عمدتاً دو قارچ بوتریتیس (کپک خاکستری)

فیزیولوژی پس از برداشت - شفاهی

و پنسیلیوم (کپک سبز) عامل ایجاد خسارت در میوه‌های انگور می‌باشند و تأثیر اسانس‌های گیاهی بر میزان آلودگی‌های قارچی معنی‌دار بوده است. به طوری که شدت آلودگی در اواسط دوره انبارداری از ۵۸/۳۳ درصد در تیمار شاهد به ۲۴/۸۶ درصد در تیمار ۵۰۰ پی‌پی‌ام آویشن و ۱۶/۸ درصد در تیمار ۵۰۰ پی‌پی‌ام نیاق نارو آخر دوره انبارداری از ۹۱/۶۷ درصد در تیمار شاهد به ۷۱/۶۶ درصد در تیمار ۵۰۰ پی‌پی‌ام آویشن و به ۰ درصد در تیمار ۵۰۰ پی‌پی‌ام زنیان کاهش یافت. همچنین در اواخر دوره انبارداری تعداد حبه‌های آلوده از ۸۹/۲۵ درصد در تیمار شاهد به ۵۶/۸۳ درصد در تیمار ۵۰۰ پی‌پی‌ام آویشن و به ۳۳/۲۱ درصد در تیمار ۵۰۰ پی‌پی‌ام زنیان کاهش نشان داد. در مورد هر دو اسانس غلظت ۵۰۰ پی‌پی‌ام مؤثرتر از غلظت ۲۵۰ پی‌پی‌ام آلودگی‌های قارچی را کنترل نمود. همچنین میزان چروکیدگی حبه، قهوه‌ای شدن حبه‌ها و چوب خوشه و درصد کاهش وزن خوشه در میوه‌های تیمار شده با اسانس کمتر از نمونه‌های شاهد بود و از این نظر اسانس گیاه زنیان مؤثرتر از اسانس گیاه آویشن بود. با توجه به اثرات مفید اسانس‌های گیاهی در کنترل بیماری‌های قارچی و حفظ خصوصیات کیفی میوه انگور در سردخانه، در صورتیکه روش عملی مناسبی برای تیمار خوشه‌ها با اسانس پینا شود شاید در آینده بتوان از اسانس‌های گیاهی به عنوان جایگزینی برای قارچکش‌های شیمیایی استفاده نمود.