

## بررسی اثر اسانس های آویشن و مریم گلی در کاهش پوسیدگی میوه های پرتقال تامسون ناول توسط قارچ عامل کپک آبی (*Penicillium italicum*)

مهدی یحیی زاده، رضا امیدبیدی، رسول زارع، حسین ظاهری

گروه باغبانی دانشگاه تربیت مدرس، تهران، مؤسسه تحقیقات آفات و بیماری ها، تهران و  
مؤسسه تحقیقات مرکبات، رامسر

امروزه از قارچ کش های شیمیایی جهت کنترل پوسیدگی میوه های مرکبات در شرایط انبار استفاده می گردد. یکی از مهمترین عوامل پوسیدگی میوه های مرکبات، به خصوص پرتقال تامسون ناول در شرایط انباری قارچ عامل بیماری کپک آبی (*P. italicum*) می باشد. هدف از این تحقیق، یافتن راهی جایگزینی استفاده از این قبیل قارچ-کش ها که پس از برداشت میوه های مرکبات مورد استفاده قرار می گیرند می باشد. بدین منظور میزان بازداری غلظت های مختلف دو اسانس آویشن و مریم گلی در شرایط درون شیشه روی رشد قارچ (*P. italicum*) مورد بررسی قرار گرفت، که در این آزمایش حداکثر فعالیت ضدقارچی تنها بوسیله تماس مستقیم اسانس آویشن به نسبت های ۴۰۰ و ۶۰۰ میکرولیتر در لیتر با اضافه شدن به محیط کشت سیب زمینی دکستروز آگار (PDA) موجود در هر ظرف پتری به دست آمد. درحالی که اسانس مریم گلی فاقد هرگونه بازدارندگی روی رشد پرگنه قارچ فوق بود. بعد از بررسی های بعمل آمده و مشخص شدن اثر اسانس آویشن در بازدارندگی و توقف کامل رشد قارچ در شرایط درون-شیشه، ۱۵ میکرولیتر از غلظت های ۲۰۰، ۴۰۰ و ۶۰۰ میکرولیتر در لیتر اسانس آویشن را بعد از اینکه میوه ها توسط سوسپانسیون ۱۰<sup>۶</sup> اسپور قارچ فوق مایه کوبی شدند در محل تلقیح تزیق، سپس میوه های تیمار شده در دو تیمار دمای اتاق و ۷ درجه سانتی گراد قرار داده شدند. نتایج نشان داد که سطوح مختلف اسانس آویشن همراه با دو تیمار دمایی در سطح احتمال ۵ درصد اثر معنی داری را در جهت جلوگیری از پوسیدگی میوه های تامسون ناول نداشتند.