

اثرات ترکیب آب داغ، ایمازالیل، بی کربنات سدیم و پوشش دادن با واکس بر پوسیدگی بعد از برداشت پرتقال والنسیا

توسط محمد رضا صفی زاده^۱ و مجید راحمی^۲

۱- دانشجوی دکتری

۲- استاد بخش علوم باغبانی دانشکده کشاورزی دانشگاه شیراز

کاربرد قارچکشهای شیمیایی اولین راهکار برای کنترل پوسیدگی بعد از برداشت مرکبات می باشد. اما تقاضا برای مواد غذایی عاری از آفتکش و گسترش نژادهای بیماری زای مقاوم به قارچکشهای رایج، توسعه روشهای جایگزین برای کنترل پوسیدگی ضروری می باشد.

پرتقالهای والنسیا با اسپوره‌های *Penicillium italicum* عامل بیماری کپک آبی مایه‌زنی گردیدند، ۲۴ ساعت بعد از آن در محلولهای گرم و سردا ایمازلیل، بی کربنات سدیم و امولسیون واکس فرو برده شدند. کاربرد ۲۰۰ میلی گرم در لیتر ایمازلیل در دمای ۵۳°C، ۲٪ بی کربنات سدیم در دمای ۵۳°C و ۵۰٪ امولسیون واکس بعلاوه آب داغ (۵۳°C)، توسعه پوسیدگی زخمهای آلوده را به ترتیب به مقدار ۱۰۰، ۹۲/۵ و ۹۰٪ نسبت به میوه‌های شاهد بیمار نشده کاهش داد. این تیمارها مقادیر آلودگی‌ها را همانند تیمار استاندارد قارچکش ایمازلیل (۱۰۰۰ میلی گرم در لیتر در دمای ۲۰°C) کاهش دادند. وقتی آب داغ ۵۳°C، ۲٪ بی کربنات سدیم و ۵۰٪ امولسیون واکس به تنهایی بروی میوه‌های آلوده شده بکار رفتند در کاهش توسعه پوسیدگی به مقدار جزئی مؤثر بودند. کاهش وزن میوه‌هایی که در کیسه پلی اتیلنی قرار گرفته بودند تحت تأثیر تیمارهای کنترل پوسیدگی قرار نگرفت. در کیسه پلی اتیلنی هیچ اختلاف معنی‌دار بین کاهش وزن پرتقالهایی که با واکس پوشش داده بودند با آنهایی که بدون پوشش بودند مشاهده نگردید، اما در انبار معمولی کم شدن کاهش وزن میوه‌هایی که با واکس تیمار شده بودند بیشتر از آنهایی که با واکس تیمار نشده بودند، بود. کم شدن کاهش وزن میوه‌ها در کیسه پلی اتیلنی بیشتر از پوشش دادن با واکس بود.

واژه‌های کلیدی: پوسیدگی، آب داغ، ایمازلیل، بی کربنات سدیم و پرتقال