

بررسی اثرات عصاره های روغنی آویشن و زنجیل بر پوسیدگی کپک آبی میوه پرتقال در انبار

وحید توللی، مجید راحمی، زهرا کریمی

بخش علوم باگبانی، دانشکده کشاورزی، دانشگاه شیراز

مهمنترین عامل ایجاد ضایعات پس از برداشت مرکبات، عوامل بیماریزا هستند. امروزه برای کنترل بیماریهای پس از برداشت، بر توسعه روشهای غیر شیمیایی تاکید زیادی شده است. یکی از این روشهای کاربرد عصاره و اسانس گیاهان دارویی است. پژوهش حاضر در قالب طرح کاملاً "تصادفی با سه تکرار به اجرا درآمد. تیمارها شامل عصاره های خالص آویشن و زنجیل، هر کدام در سه زمان ۲۴، ۴۸ و ۷۲ ساعت بود. نتایج نشان داد که تیمارهای آویشن ۲۴ ساعته، آویشن ۴۸ ساعته، زنجیل ۲۴ ساعته، زنجیل ۴۸ ساعته، آویشن ۷۲ ساعته و زنجیل ۷۲ ساعته، درصد پوسیدگی را از $\frac{67}{22}$ درصد در شاهد به ترتیب به صفر، $\frac{2}{22}$ ، $\frac{10}{22}$ ، $\frac{11}{22}$ و $\frac{12}{22}$ درصد کاهش دادند. مقایسه اثر عصاره آویشن با عصاره زنجیل از نظر آماری هیچ تفاوت معنی داری را نشان نداد. تمام تیمارها باعث کاهش معنی دار پوسیدگی در مقایسه با شاهد شدند. محصولات طبیعی فعال بیولوژیکی، می توانند به جای قارچ کشهای مصنوعی بکار روند.