

**کنترل قارچ پس از برداشت *Aspergillus niger* با اسانسهای گیاهی و قارچ کش
تیابندازول**

روح اله شریفی، حسین کیانی، محمد گلکانی، محسن فرزانه، مسعود احمدزاده

دانشگاه تهران، پردیس کشاورزی و منابع طبیعی، دانشکده علوم باغبانی و گیاهپزشکی،
گروه گیاهپزشکی و دانشگاه تهران، پردیس کشاورزی و منابع طبیعی، دانشکده
بیوسیستم، گروه علوم و صنایع غذایی

فساد کپک سیاه توسط *Aspergillus niger* ایجاد شده و یکی از مهمترین
عوامل پوسیدگی سبزیجات و میوه ها در انبار می باشد. قارچ کش های متداول قادر به

فیزیولوژی پس از برداشت - پوستر

کنترل کامل آن نمی باشند و از طرفی استفاده از جایگزین های طبیعی برای سموم شیمیایی خصوصا در دوره پس از برداشت مورد توجه است. در این تحقیق از اسانس گیاهان رازیانه (*Foeniculum vulgare*)، اسطوخودوس (*Lavandula angustifolia*)، مرزه (*Satureja hortensis*) و رزماری (*Rosmarinus officinalis*) برای کنترل این قارچ استفاده گردید. اسانس گیری به روش تقطیر با آب انجام شد و اسانس ها با سولفات آمونیوم خشک آگیری شدند. هر یک از اسانس های مورد استفاده در شش غلظت (۲۵۰، ۵۰۰، ۱۰۰۰، ۲۰۰۰، میکرولیتر در لیتر و شاهد آب مقطر) با محیط کشت قارچ مخلوط شدند و پس از تلقیح با قارچ، در دمای 27°C و در تاریکی نگهداری شدند. قارچ کش تیابندازول نیز در همین شرایط با شش غلظت جهت مقایسه مورد استفاده قرار گرفت. نتایج آنالیز آماری و تجزیه پروبیت نشان داد که تمامی اسانس های مورد آزمون، باعث کاهش معنی داری در رشد قارچ مورد نظر شده اند. بیشترین بازدارندگی مربوط به اسانس مرزه با $\text{MIC} = 4.7 \mu\text{l/l}$ و $\text{EC}_{50} = 183 \mu\text{l/l}$ بود. اسانس رازیانه، قارچکش تیابندازول، اسانس اسطوخودوس و رزماری به ترتیب در مراتب بعدی قرار گرفتند.