

فعالیت ضد قارچی اسانس گیاه دارویی مرزه *Satureja hortensis* روی چند قارچ پس از برداشت

روح اله شریفی، حسین کیانی، محمد گل‌مکانی، مسعود احمد زاده

دانشگاه تهران، پردیس کشاورزی و منابع طبیعی

استفاده از قارچ کش های شیمیائی در انبار به علت فاصله زمانی کوتاه بین مصرف سم و عرضه محصول به بازار مناسب نبوده و باید جایگزین های مناسب تری جهت کنترل عوامل فساد انباری ارائه شوند. برخی اسانس های گیاهی حاوی مواد ضد قارچی بوده و به علت طبیعی بودن مورد توجه اند. در این تحقیق اثر ضد قارچی اسانس مرزه روی چهار قارچ مهم پس از برداشت ایران (*Aspergillus niger*, *Rhizopus* *stolonifer*, *Botrytis cinerea* and *Aspergillus flavus*) بررسی شد. اسانس مرزه با استفاده از دستگاه کلونجر استخراج گردید. به منظور بررسی اثرات ضد قارچی، غلظت های ۰، ۱۲۵، ۲۵۰، ۵۰۰، ۱۰۰۰ و ۲۰۰۰ میکرولیتر در لیتر از اسانس با محیط

فیزیولوژی پس از برداشت - پوستر

کشت PDA مخلوط گردید و هم چنین جهت پخش شدن بهتر اسانس، به تمام تیمارها امولسیفایر 80 tween به میزان ۰/۰۲٪ اضافه شد. پس از افزودن پلاک های قارچی، کشت ها در دمای 27°C و در تاریکی قرار گرفتند. نتایج حاصل نشان دهنده فعالیت ضد قارچی اسانس گیاه مرزه بر روی تمام قارچ های مورد آزمایش بود و مشخص گردید این اسانس به طور معنی داری باعث کاهش رشد آن ها می شود. بیشترین تاثیر روی قارچ *Aspergillus flavus* با $\text{MIC}=500 \mu\text{l/l}$ و $\text{EC}_{50}=155 \mu\text{l/l}$ بوده و کمترین تاثیر بر روی قارچ *Botrytis cinerea* با $\text{MIC}=40.2 \mu\text{l/l}$ و $\text{EC}_{50}=233 \mu\text{l/l}$ مشاهده شد. اسانس مرزه در MIC خود دارای فعالیت قارچ ایستائی بود