

کنترل زیستی پوسیدگی کپک آبی مرکبات با استفاده از مخمرهای آنتاکونیست

اصغر رمضانیان، مجید راحمی، زهرا کریمی

به ترتیب دانشجوی دکتری، استاد و دانشجوی سابق کارشناسی ارشد بخش علوم
باغبانی دانشکده کشاورزی، دانشگاه شیراز

میوه مرکبات مانند سایر فراورده های فاسد شدنی از مرحله بلوغ و رسیدن به بعد به سهولت آسیب دیده و نسبت به عوامل بیماری زا که از طریق نرم وارد می شوند آسیب پذیر می باشند. امروزه محققین به دلیل اثرات سوء ناشی از مواد شیمیابی جهت کنترل بیماری های پس از برداشت به کنترل زیستی روی آورده اند. یکی از روش های موثر کنترل پوسیدگی کپک آبی در مرکبات استفاده از مخمرهای آنتاکونیست است. در این آزمایش به منظور ارزیابی تاثیر مخمر آنتاکونیست *Debaromyces hansenii* بر کنترل پوسیدگی کپک آبی روی پرتقال رقم دارابی و نارنگی کینو دو نوع مخمر به اسمی K4 و K5، هر کدام با دو غلظت 1×10^7 و 1×10^8 سلول در هر میلی لیتر استفاده شده است. نتایج نشان داد که هر دو نوع مخمر به طور موثری از پوسیدگی کپک آبی در انبار جلوگیری می کنند. به طور کلی مخمر K4 بیشتر از مخمر K5 باعث جلوگیری از پوسیدگی کپک آبی شد.