

کنترل قارچ. *Aspergillus spp* توسط اسانس زوفا و میوه درخت سرو

علی برادران راد، سعید کاربین، یوسف نوری

دانشکده کشاورزی، دانشگاه فردوسی مشهد

یکی از قارچ های مهمی که در خشکبار به ویژه در پسته می باشد *Aspergillus spp* باعث کاهش کیفیت آن می گردد . وجود این قارچ در پسته می تواند سلامت انسان را به طور جدی تهدید نماید.امروزه یکی از معیار های کیفیت پسته وجود یا عدم وجود این قارچ می باشد.جهت کاهش خسارت این قارچ علاوه بر اصلاح روش های خشک کردن و فرآوری پسته نیز می توان از اسانس گیاهان دارویی استفاده نمود. از آنجایی که این مواد علاوه بر دارا بودن خاصیت دارویی هیچ گونه عوارض جانبی ندارد اعمال این گونه روش ها جهت افزایش کیفیت خشکبار ضروری می نماید. در این آزمایش اسانس گیاه زوفا و میوه درخت سرو توسط دستگاه کلونجر استخراج گردید سپس در غلظت های مختلف اسانس ان را به محیط کشت اضافه گردید. از قارچ خالص شده پلاک های یکسانی تهیه کرده و روی محیط کشت قرار داده و در دمای ۲۸ درجه سانتیگراد در انکیواتور قرار داده شد. قطر کلونی در زمان های یکسان اندازه گرفته شد.نتایج به دست آمده نشان داد که اسانس هر دو گیاه می تواند تاثیر به سزایی در کنترل این گونه قارچ داشته باشد و ضایعات پی از برداشت آن را کاهش دهد .