

بررسی اثر اسانس زیره سبز و آویشن بر کنترل قارچ *Rhizopus* در شرایط آزمایشگاه

سعید کاربین، علی برادران راد، حسین آرویی، فرهاد رضوانی

گروه علوم باغبانی، دانشگاه فردوسی مشهد

از آنجایی که قارچ یکی از عوامل مهم پوسیدگی سبزیجات و میوه جات می‌اشند. استفاده از اسانس‌های گیاهی که برای انسان عوارض جانبی نداشته باشد مهم است. در این آزمایش اسانس زیره سبز و آویشن به وسیله دستگاه کلونجر استخراج گردید. سپس از اسانس‌های آن با چهار غلظت %۱۲۵، %۲۵، %۳۷۵، %۵ ساخته شد. قارچ بعد از این که چندین مرحله خالص سازی از آن پلاک‌های یکسان به قطر ۵ میلی متر تهیه شد و روی این محیط کشت‌ها حاوی غلظت‌های مختلف اسانس بودند قرار داده شد سپس پتری دیدش‌ها در دمای ۲۸ درجه سانتیگراد به مدت ۱۷ شبانه روز در تاریکی قرار داده شد. این آزمایش دارای ۴ تیمار و سه تکرار بوده و در قالب بلوک‌های کاملاً تصادفی انجام گرفت. تیمار شاهد که هیچ گونه اسانسی به اضافه نشده بود بعد از دو روز تمام سطح پتری یش را اشغال کرد. قطر کلونی به طور روزانه در تمام تیمارها اندازه‌گیری شد. به طور کلی می‌توان گفت هر دو اسانس توانایی کنترل این قارچ را دارند اما آویشن نسبت به زیره می‌تواند آن را در غلظت‌های پایین‌تر نیز کنترل کند. آویشن در غلظت %۲۵ شروع به کنترل کرده و در غلظت %۳۷۵ و %۵ به طور کامل کنترل

گیاهان دارویی - پوستر

کرده و قطر کلونی به صفر می رسد . اما در زیره غلظت $0/375\%$ شروع به کنترل کرده و در غلظت $0/5\%$ قطر کلونی به صفر می رسد .