

# اثرات ترکیب آب داغ، ایمزالیل، بی کرینات سدیم و پوشش دادن با واکس بر پوسیدگی بعد از برداشت پرتقال والنسیا

توسط محمد رضا صفی زاده<sup>۱</sup> و مجید راحمی<sup>۲</sup>

۱- دانشجوی دکتری

۲- استاد بخش علوم باغبانی دانشکده کشاورزی دانشگاه شیراز

چکیده کاربرد قارچکشهای شیمیایی اولین راهکار برای کنترل پوسیدگی بعد از برداشت مرکبات می باشد. اما تقاضا برای مواد غذایی عاری از آفتکش و گسترش نژادهای بیماری زای مقاوم به قارچکشهای رایج، توسعه روشهای جایگزین برای کنترل پوسیدگی ضروری می باشد. پرتقالهای والنسیا با اسپوره های *Penicillium italicum* عامل بیماری کپک آبی مایه زنی گردیدند، ۲۴ ساعت بعد از آن در محلولهای گرم و سردا ایمزالیل، بی کرینات سدیم و امولسیون واکس فرو برده شدند. کاربرد ۲۰۰ میلی گرم در لیتر ایمزالیل در دمای ۵۳°C، ۲% بی کرینات سدیم در دمای ۵۳°C و ۵۰% امولسیون واکس بعلاوه آب داغ (۵۳°C)، توسعه پوسیدگی زخمهای آلوده را به ترتیب به مقدار ۱۰۰، ۹۲/۵ و ۹۰% نسبت به میوه های شاهد تیمار نشده کاهش داد. این تیمارها مقادیر آلودگی ها را همانند تیمار استاندارد قارچکش ایمزالیل (۱۰۰۰ میلی گرم در لیتر در دمای ۲۰°C) کاهش دادند. وقتی آب داغ ۵۳°C، ۲% بی کرینات سدیم و ۵۰% امولسیون واکس به تنهایی بروی میوه های آلوده شده بکار رفتند در کاهش توسعه پوسیدگی به مقدار جزئی مؤثر بودند. کاهش وزن میوه هایی که در کیسه پلی اتیلنی قرار گرفته بودند تحت تأثیر تیمارهای کنترل پوسیدگی قرار نگرفت. در کیسه پلی اتیلنی هیچ اختلاف معنی دار بین کاهش وزن پرتقالهایی که با واکس پوشش داده بودند با آنهایی که بدون پوشش بودند مشاهده نگردید، اما در انبار معمولی کم شدن کاهش وزن میوه هایی که با واکس تیمار شده بودند بیشتر از آنهایی

۴۷۴ / چهارمین کنگره علوم باغبانی ایران، آبان ماه ۱۳۸۴

که با واکس تیمار نشده بودند، بود. کم شدن کاهش وزن میوه‌ها در کیسه پلی اتیلنی بیشتر از پوشش دادن با واکس بود.

واژه‌های کلیدی: پوسیدگی، آب داغ، ایمازالیل، بی کربنات سدیم و پرتقال