

فیزیولوژی پس از برداشت

شفاهی

تاثیر اسانس های گیاهان آویشن و زنیان دو کنترل بیماری های قارچی بعد از برداشت

انگور

عباس حسنی، رسول جلیلی، یوبرت قوستا، عبدالحامد دولتی بانه، علی عبدالمهی

دانشکده کشاورزی دانشگاه ارومیه

استان آذربایجان غربی یکی از تولیدکنندگان مهم انگور بشمار می‌رود. رقم غالب این استان کشمش سفید می‌باشد. از آنجایی که در فصل برداشت، بازار مصرف تازه‌خوری و همچنین صنایع فرآوری وابسته قادر به جذب کل محصول تولیدی انگور نمی‌باشد بنابراین بخش قابل‌توجهی از انگور، جهت نگهداری به سردخانه‌ها منتقل می‌گردد. با عنایت به اینکه عمر انباری انگور و بویژه رقم کشمش سفید زیاد نیست در اکثر سردخانه‌ها جهت کنترل بیماری‌های قارچی، افزایش عمر نگهداری و حفظ کیفیت انگورهای انبار شده از گاز دی اکسید گوگرد (به صورت بخاردهی) استفاده می‌شود. با توجه به عوارضی که این گاز برای سلامت انسان و محیط زیست و همچنین تأسیسات سردخانه‌ها دارد یافتن راههای جدیدی که ضمن افزایش عمر انباری و حفظ کیفیت محصول، حداقل خطرات را در پی داشته باشد بسیار ضروری است. هدف از انجام این تحقیق استفاده از خواص قارچکشی اسانس‌های گیاهی به منظور افزایش عمر انباری انگور کشمش سفید بود. برای این منظور آزمایشی به صورت فاکتوریل در قالب طرح کاملاً تصادفی و در سه تکرار با استفاده از اسانس گیاهان آویشن (*Thymus kotschyamus*) و زنیان (*Carum copticum*) انجام گرفت. میوه‌های انگور پس از برداشت با غلظت‌های صفر (شاهد)، ۲۵۰ و ۵۰۰ پی‌پی‌ام هر کدام از اسانس‌های یادشده محلولپاشی گردیده و سپس برای مدت ۶/۵ ماه در سردخانه (دمای ۱ درجه سانتی‌گراد) نگهداری شدند. در اواسط و اواخر دوره انبارداری، میزان آلودگی‌های قارچی بررسی و اندازه‌گیری شد. نتایج این تحقیق نشان داد که عمدتاً دو قارچ بوتریتیس (کپک خاکستری)

و پتاسیلوم (کپک سبز) عامل ایجاد خسارت در میوه‌های انگور می‌باشند و تأثیر اسانس‌های گیاهی بر میزان آلودگی‌های قارچی معنی‌دار بوده است. به طوری که شدت آلودگی در اواسط دوره انبارداری از ۵۸/۲۳ درصد در تیمار شاهد به ۲۴/۸۶ درصد در تیمار ۵۰۰ پی‌پی‌ام آویشن و به ۱۶/۱۱ درصد در تیمار ۵۰۰ پی‌پی‌ام زنیان و در اواخر دوره انبارداری از ۹۱/۶۷ درصد در تیمار شاهد به ۷۱/۶۶ درصد در تیمار ۵۰۰ پی‌پی‌ام آویشن و به ۴۰ درصد در تیمار ۵۰۰ پی‌پی‌ام زنیان کاهش یافت. همچنین در اواخر دوره انبارداری تعداد حبه‌های آلوده از ۸۹/۲۵ درصد در تیمار شاهد به ۵۶/۸۳ درصد در تیمار ۵۰۰ پی‌پی‌ام آویشن و به ۲۳/۲۱ درصد در تیمار ۵۰۰ پی‌پی‌ام زنیان کاهش نشان داد. در مورد هر دو اسانس غلظت ۵۰۰ پی‌پی‌ام مؤثرتر از غلظت ۲۵۰ پی‌پی‌ام آلودگی‌های قارچی را کنترل نمود. همچنین میزان چروکیدگی حبه، قهوه‌ای شدن حبه‌ها و چوب خروشه و درصد کاهش وزن خروشه در میوه‌های تیمار شده با اسانس کمتر از نمونه‌های شاهد بود و از این نظر اسانس گیاه زنیان مؤثرتر از اسانس گیاه آویشن بود. با توجه به اثرات مفید اسانس‌های گیاهی در کنترل بیماری‌های قارچی و حفظ خصوصیات کیفی میوه انگور در سردخانه، در صورتی که روش عملی مناسبی برای تیمار خروشه‌ها با اسانس پیدا شود شاید در آینده بتوان از اسانس های گیاهی به عنوان جایگزینی برای قارچکش‌های شیمیایی استفاده نمود.

بررسی اثر دما و کاربرد موسیلاژ های گیاهی جهت افزایش عمر انباری انگور

عسکر غنی، اکرم ابراهیم پور کومله، مجید عزیزی

دانشجویان کارشناسی ارشد و استادیار گروه علوم باغبانی دانشگاه فردوسی مشهد

موسیلاژها، ترکیبات کربوهیدراته ای هستند که در آب محلول بوده و حالت تورم به خود گرفته که این خاصیت آن به عنوان یک عایق پوششی عمل کرده، توجه به