

## عنوان مقاله:

ترکیبات موجود در اسانس پوست دارچین و خاصیت ضدقارچی آن علیه قارچ‌های مولد پوسیدگی‌های میوه ها

## محل انتشار:

فصلنامه به زراعی کشاورزی، دوره 19، شماره 4 (سال: 1396)

تعداد صفحات اصل مقاله: 14

## نویسندگان:

مسلم موسویان - دانشجوی دکتری، گروه گیاه‌پزشکی، دانشکده کشاورزی، دانشگاه لرستان، لرستان، ایران

عیدی بازگیر - استادیار، گروه گیاه‌پزشکی، دانشکده کشاورزی، دانشگاه لرستان، لرستان، ایران

عارف مرادپور - دانشجوی کارشناسی، گروه گیاه‌پزشکی، دانشکده کشاورزی، دانشگاه لرستان، لرستان، ایران

## خلاصه مقاله:

قرن هاست که اسانس دارچین برای محافظت از مواد غذایی در مقابل عفونت های میکروبیولوژیکی کاربرد دارد و در 10 سال اخیر این اسانس در بسته بندی های مواد غذایی به عنوان عامل ضد میکروبی گنجانده شده است. هدف از پژوهش حاضر بررسی فعالیت ضدقارچی اسانس دارچین علیه پاتوژن های *Aspergillus*، *Botrytis cinerea*، *Penicillium digitatum* و *niger* جدا شده از میوه های توت فرنگی، گوجه فرنگی و پرتقال در محیط داخل و بیرون آزمایشگاه است. اسانس گیاه با استفاده از دستگاه کلونجر استخراج، شناسایی و ترکیبات آن با استفاده از روش کروماتوگرافی گازی متصل به طیف سنج جرمی و کروماتوگرافی گازی اندازه گیری شد. مهم ترین ترکیب موجود در اسانس دارچین سینامالدهید (51/89 درصد) بود. حداقل غلظت بازدارندگی از رشد اسانس دارچین روی قارچ های *A. niger*، *B. cinerea*، *P. digitatum* و *niger* در غلظت 200 میکرولیتر در لیتر و حداقل غلظت قارچ کشی در غلظت 400 میکرولیتر در لیتر برای هر سه قارچ بود. فعالیت ضدقارچی این اسانس روی دو قارچ *B. cinerea* و *A. niger* بیشتر از قارچ *P. digitatum* بود و با افزایش غلظت این خاصیت بهبود پیدا کرد. در بررسی های خارج از آزمایشگاه، قارچ های موجود در مجاورت غلظت 600 میکرولیتر در لیتر از اسانس روی میوه های توت فرنگی، گوجه فرنگی و پرتقال به ترتیب 53/11، 30/7 و 10/10 درصد رشد کردند. این نتایج نشان داد که اسانس دارچین دارای پتانسیل خوبی به عنوان عامل ضد قارچی طبیعی برای کنترل بیماری های پس از برداشت میوه جات و سبزیجات است.

## کلمات کلیدی:

اسانس، ضدقارچی، کپک، دارچین، سینامالدهید

## لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/874753>

