



تأثير بعض الزيوت على مرض العفن الرمادي المتسبب عن فطر *Botrytis cinerea* لعنب
المائدة في التخزين المبرد

[55]

- الهيثم أحمد العيسوي¹ - إسماعيل عبد اللطيف رشيد¹ - أحمد أحمد موسى² - مدحت كامل علي²
1- قسم بحوث أمراض ما بعد الحصاد - معهد بحوث أمراض النباتات - مركز البحوث الزراعية - الجيزة - مصر
2- قسم أمراض النبات - كلية الزراعة - جامعة عين شمس - القاهرة - مصر

مع فعالية تثبيط تصل إلى 100% للنمو المسيليومي للفطر في المعمل. ثم أجريت تجربة تبخير زيت القرفة وزيت القرنفل بعد الحصاد لعناقيد العنب وتخزينها في ثلاجة التخزين بتركيزات نهائية لكلا المعاملتين (25، 50 ، 100 $\mu\text{L.L}^{-1}$ ، air $\mu\text{L.L}^{-1}$) على صنف الفلايم سيدلس و السوبيريور سيدليس، للسيطرة على العفن الرمادي لعناقيد العنب، وتبين من النتائج أنه لا يوجد فرق معنوي بين المعاملتين، حيث أثر كلاهما تأثير إيجابي في إختزال ظهور العفن على عناقيد العنب، وبشكل عام كان زيت القرفة بتركيز 100 $\mu\text{L.L}^{-1}$ هو الأكثر فعالية.

الكلمات الدالة: الزيوت الطيارة، أمراض ما بعد الحصاد، عنب المائدة، العفن الرمادي، زيت القرفة، زيت القرنفل

الموجز

تم تقييم الزيوت المستخلصة من القرفة، القرنفل، الكافور والجرجير لدراسة فاعليتها لمكافحة فطر *B. cinerea* المسبب لمرض العفن الرمادي لثمار العنب. في المختبر، تم تعريض الفطر لطرق معاملة وتركيزات مختلفة لتلك الزيوت الأربعة، وجد أن زيت القرفة والقرنفل هما الأكثر فعالية في جميع الطرق المستخدمة