تأثير نوع پسته‌بندی و دمای مختلف بر ضدعفونی و نگهداری انجر خشک استهبان

مجد راحمی ۱ و حمید زارع ۲

چکیده

به منظور بررسی اثر تیمارهای گرمایی و سرمایی بر حشرات آلوده کننده انجرهای خشک استهبان آزمایش‌های انجم گرفته. در این کشور سه نوع بست‌بندی (سروآراخ و پیدان سروآراخ و دو نوع ای‌بی‌بای دمای ۳۰ و اتان‌سرد (۲۰ - ۱۰) درجه C) و ۶ هفت‌ماده زمان تیمارهای گرمایی و سرمایی (۱ - ۴ زمان و ۲۵ و ۳۰ هفته) مورد بررسی قرار گرفت. نتایج آزمایش نشان داد که یک گاه مهم در انجرهای انجری است، با استفاده از تیمار با دمای ۳۰ درجه C به کمکی پلاستیکی بدون سروآراخ با ضخامت ۲۵/۸ میلی‌متر، بعد از تیمارهای دمایی مانسوب، به طور رضایت بخشی کنترل می‌شود. انجر سرد با دمای ۲۰ درجه C به کمکی پلاستیکی مصنوعی مانسوب شده با ای‌بی‌بای دمای ۲۰ درجه C به مدت ۲۵ هفته، با استفاده از یک بیشتر، به مدت ۲۵ هفته شکسته و با استفاده از انجرهای انجری استهبان، به خوبی در برابر آفات حفاظت گردید.

واژه‌های کلیدی: آفات انجری، شرپره هندی، تیمارهای دمایی

مقدمه

انجرهای خوراکی، از نظر توت‌سانان و زیر جنس Ficus carica L. انجیر یا نام علمی انجیر (Ficus carica) از نظر زیر جنس Ficus carica L. انجیر یا نام علمی Eucalyptus بررسی نشان داد. انجیرهای انجری از روز ساختار کل و خوراکی بودن به دو انجرهای انجرهای خوراکی و انجرهای بی‌پسم می‌کنند و از انجرهای بی، ارقام پوزندی‌الی و

۱. دانشگاه بافیلئو، دانشکده کشاورزی، دانشگاه شیراز
۲. مرکز تحقیقات انجرهای استهبان
نبست به گاز متیل برمویه و وجود دارد. که برای کنترل این افراد مصرفی از ماده‌ای مانند فیلتر آکتیو کنترل آفات انبیاری انجیر خشک با استفاده از پروتوهای بیولوژیک، پروتوهای رادیو اکتیو، گرم و سرمایه استفاده شده است.

آلودگی انجیر خشک به آفات انبیاری یکی از مشکلات عمده این محصول است. که کیفیت غذایی و ظاهری محصول Plodia (Ephestia figuligera) و Ephestia cautella) شیمیایی یا سبب پایداری سرمایه‌نیروی می‌شود، که برای کنترل خشکی خالی از خطر نیست (3 و 4).

بماره بیولوژیک آفات انبیاری انجیر خشک به وسیله حشرات و عوامل بیماری‌زایی، مانند انتشارات و بیماری‌ها و بیماری‌ها انجم می‌گیرد. حشرات که تاکنون برای این موارد استفاده شده (Trichogramma plamneri) است. بیماری تریکوگرما Bracon hebetor

بماره توسط عوامل بیماری‌زایی، شیرین، و با حشرات کاملاً آلوده کرده و می‌شکند. از این گروه می‌توان باکتری Bacillus thuringiensis و ویروس IMMVGQ بیماری‌زایی‌ها و ضدعفونی کردن محصولات کشاورزی استفاده از کریسم است. به طور کلی، حشرات در کلیه محال نشان می‌دهند. در این نتیجه 72 هفته و 69 دقیقه سانتی‌گراد برای چند ساعت ثابت شده، تلف نشود (2 و 3).

برای مبارزه با بیماری‌زایی، دمای 10 درجه سانتی‌گراد ساکتی سرا نشسته است. در موارد 55 درجه سانتی‌گراد برای چند ساعت ساکتی سرا نشسته است. در موارد 55 درجه سانتی‌گراد برای چند ساعت ساکتی سرا نشسته است.

گوناگون ندختی (Fumigation) با ماده شیمیایی استفاده از پروتوهای بیولوژیک، استفاده از گرم و سرمایه و غیره انجام می‌گیرد.

کاربرد بخش از سرمایه درمان مشکلات جدی می‌شود. مقاوم شدن بیماری‌زایی به این سرمایه و یا باقی‌مانده سرمایه چه با روش غذا را به وجود می‌آید. گزارش‌های بینی بر متقاوم بودن آفات انبیاری انجیر در مرحله استراحت (Diapause)
تأثیر نوع سبزی و دمای مختلف بر ضدعفونی و نگهداری انجر خشک استحثان

آزمایش اول
این آزمایش با صورت فاکتوریل در چارچوب طرح کاملاً تصادفی با چهار تکرار و سه فاکتور اجرای کردن. فاکتورها عبارت بودند از (الف) دما در 10 مقطع: 20°C، 23°C، 25°C، 27°C، 30°C، 35°C، 40°C، 45°C، 50°C، 55°C، 60°C، 65°C، 70°C، 80°C و 90°C (اضافه به محتوای هیدروکسیلیک)، و (ب) نوع کیسه پلاستیکی دو مقطع: کیسه بندی سوخاری و کیسه سوخاری، متوسط 24 ساعت سوخاری در هر کیسه.) در این آزمایش 40 کیلوگرم انجر مخلوط (1/15 درجه که، 1/7 درجه دو، 4/12 درجه سه و 7/9 درجه چهار) درون 20 روز شرکت کرد. به این ترتیب در 10 سانتی‌متر ریخته شد و تحت تیمارهای دمای فوق قرار گرفت. در هر کیسه 250 گرم انجر تیمار شده بود. سپس سر کیسه با گرم مثبت و در سرخانه به دمای 10°C و رطوبت نسبی 80/0 در دوران سرخانه به نگهداری گردیدند. پس از 24 ساعت به انجر خشک شده و در دمای آزمایشگاه‌ها مخلوط، سپس در هفته بعد مقدار آندوگی (شمار لارو، شمار واحده به فضولات و انجری آندوگی) لازم به ترکیب وزن و شمار انجرهای مخلوط کیسه مشخص گردید.

آزمایش دوم
این آزمایش با صورت فاکتوریل در چارچوب طرح کاملاً
في أهمية الفاكهة، يشارك كثير من الناس في تناول الفاكهة، حيث تعتبر الفاكهة جزءًا أساسيًا من نظام غذائي صحي. الفاكهة تحتوي على كميات كبيرة من الألياف، التي تساعد في تعزيز صحة القلب والجهاز الهضمي. وتضمن الفاكهة مضادات أكسدة نشطة، مثل فيتامين C والبوتاسيوم، التي تساهم في تعزيز صحة الجهاز المناعي وتقليل خطر الإصابة بالأسنان. بالإضافة إلى ذلك، تحتوي الفاكهة على كميات من الكالسيوم والفيتامين D، التي تسهم في تعزيز صحة العظام.

في المقابل، يمكن أن تكون الفاكهة أيضًا مصدرًا للحساسية والحساسية. يصعب على بعض الناس تحمل بعض الفاكهة، مثل التفاح والليمون، بسبب تكوينات الفضلات أو الهالوتينات في الفاكهة. كما يمكن أن تكون الفاكهة مصدرًا للحساسية عند بعض الناس بسبب تكوينات الفضلات أو الهالوتينات في الفاكهة. الكهرباء.

في النهاية، ينصح הכל يعرف أن الفاكهة جزءًا أساسيًا من نظام غذائي صحي، وتقدم العديد من الفوائد الصحية، ولكن يجب على الأشخاص الذين يعانون من حساسية الفاكهة أو الذين يعانون من مشاكل صحية خاصة، أن يتحدثوا مع أطبائهم قبل تناول كميات كبيرة من الفاكهة.
نظر نویسی بررسی و دماهای مختلف بر ضعف‌ونی و نگهداری انجیر خشک استیوان

در ابزار سرد، بطور معنی‌داری بیشتر از تیمارهای دمای بالاتر از 50 درصد می‌باشد. از میان گونه‌های مختلف تیمار دمایی در هر دو نوع ابزار بوده، همچنین، تفاوت درصد آلودگی فشاره در انجیرهای تیمار شده در دمای 20-25 درصد می‌باشد. در این نوع ابزار معنی‌دار نبود (جدول 1).

نتیجه

شناسایی بروانه‌های فیت ابزار با تخش ایندیکاس تاسیل انجم گرفت. هیچ یک بروانه‌ای شبیه‌های بودند.

نتایج آزمایش اول

در زنگ‌های درون کیسه‌های بدون سوراخ در ابزار سرد با Penicillium توانسته به 80 درصد دیگر (Saccardo) بیشتر از ابزار معنی‌دار بود (جدول 1). درصد تیمارهای 50 درصد آلودگی فشاره در این نوع ابزار معنی‌دار نبود (جدول 2).

نتایج آزمایش دوم

درصد انجیرهای آلوده به فضولات در ابزار میزان 50 درصد آلودگی به لارو، شفهر و پروانه شسته نشان داد (جدول 1). درصد انجیرهای تیمار شده با دماهای 20 درصد آلودگی به لارو و پروانه فضولات نسبت به شاهد کمتر بود و لی این مقدار به صورت سخت (جدول 2).

نتایج آزمایش سوم

درصد انجیرهای آلوده به کیک سر برای تیمار دمایی 20 درصد معنی‌دار نبود (جدول 5). در این آزمایش، درصد انجیرهای آلوده به فشاره در ابزار تیمار دمایی 50 درصد می‌باشد. همچنین، بیشتر از ابزار دیگر تیمارها بود (جدول 8).

شمار انجیرهای آلوده به فضولات برای مدتی نگهداری در ابزار و نوع 5 درصد معنی‌دار نداشتند. همچنین، برای هیچ کدام از پرسیها درصد انجیرهای آلوده به فضولات آفت ابزار در سطح 5 درصد معنی‌دار نبود (جدول 5 و 8).
جدول 1: اثر نوع کیسه و نوع اتانبر آلوگدی به قارچ، فضولات، لارو، شفاییه و پروانه آفات انبیار انجیر (آزمایش اول)

<table>
<thead>
<tr>
<th>نوع اتانبر</th>
<th>کیسه بدون سوراخ</th>
<th>کیسه بدون سوراخ</th>
<th>کیسه بدون سوراخ</th>
<th>کیسه بدون سوراخ</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td>آلوگدی به فضولات (%)</td>
<td>18/71&lt;sup&gt;b&lt;/sup&gt;</td>
<td>18/71&lt;sup&gt;b&lt;/sup&gt;</td>
<td>18/71&lt;sup&gt;b&lt;/sup&gt;</td>
<td>18/71&lt;sup&gt;b&lt;/sup&gt;</td>
</tr>
<tr>
<td>آلوگدی به اتانبر (%)</td>
<td>14/50&lt;sup&gt;b&lt;/sup&gt;</td>
<td>14/50&lt;sup&gt;b&lt;/sup&gt;</td>
<td>14/50&lt;sup&gt;b&lt;/sup&gt;</td>
<td>14/50&lt;sup&gt;b&lt;/sup&gt;</td>
</tr>
<tr>
<td>(23&lt;sup&gt;o&lt;/sup&gt;C)</td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td>1/72&lt;sup&gt;c&lt;/sup&gt;</td>
<td>1/72&lt;sup&gt;c&lt;/sup&gt;</td>
<td>1/72&lt;sup&gt;c&lt;/sup&gt;</td>
<td>1/72&lt;sup&gt;c&lt;/sup&gt;</td>
</tr>
<tr>
<td>(10&lt;sup&gt;o&lt;/sup&gt;C)</td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
</tbody>
</table>

در هر سرویس میانگین هایی که در یک حرф مشترک می‌باشند، در سطح 5% اختلاف معنی‌دار نیستند.

جدول 2: اثر تیمارهای دمایی بر آلوگدی به قارچ، فضولات، لارو، شفاییه و پروانه آفات انبیار انجیر (آزمایش اول)

<table>
<thead>
<tr>
<th>تیمار دمایی (°C)</th>
<th>آلوگدی به فضولات (%)</th>
<th>آلوگدی به اتانبر (%)</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td>50</td>
<td>1/72&lt;sup&gt;c&lt;/sup&gt;</td>
<td>1/72&lt;sup&gt;c&lt;/sup&gt;</td>
</tr>
<tr>
<td>55</td>
<td>1/72&lt;sup&gt;c&lt;/sup&gt;</td>
<td>1/72&lt;sup&gt;c&lt;/sup&gt;</td>
</tr>
<tr>
<td>60</td>
<td>1/72&lt;sup&gt;c&lt;/sup&gt;</td>
<td>1/72&lt;sup&gt;c&lt;/sup&gt;</td>
</tr>
<tr>
<td>65</td>
<td>1/72&lt;sup&gt;c&lt;/sup&gt;</td>
<td>1/72&lt;sup&gt;c&lt;/sup&gt;</td>
</tr>
<tr>
<td>70</td>
<td>1/72&lt;sup&gt;c&lt;/sup&gt;</td>
<td>1/72&lt;sup&gt;c&lt;/sup&gt;</td>
</tr>
</tbody>
</table>

جدول 3: اثرات گروهی (تجمیعی) تیمارهای دمایی (دمای پیش تیمار) بر آلوگدی به قارچ، لارو، شفاییه و پروانه آفات انبیار انجیر (آزمایش دوم)

<table>
<thead>
<tr>
<th>نتیجه</th>
<th>تیمار دمایی (°C)</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td>شاهد</td>
<td>50</td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td>55</td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td>60</td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td>65</td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td>70</td>
</tr>
</tbody>
</table>

در هر سرویس میانگین هایی که در یک حرф مشترک می‌باشند، در سطح 5% اختلاف معنی‌دار نیستند.
جدول 4. اثر نوع اتیار، تیمار دمایی و مدت آن بر آلوگدی به فضولات، لارو، پروانه و فشرده افائی اتیار انجیر (آزمایش دوم)

<table>
<thead>
<tr>
<th></th>
<th>آلوگدی به فضولات (٪)</th>
<th>آلوگدی قارچی (٪)</th>
<th>تیمار دمایی</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td></td>
<td>(10 ⁰C)</td>
<td>اتیار معمول</td>
<td>اتیار معمول</td>
</tr>
<tr>
<td>4/25 ab</td>
<td>13/15 ab</td>
<td>10/10 ab</td>
<td>12/12 ab</td>
</tr>
<tr>
<td>4/27 ab</td>
<td>10/21 ab</td>
<td>20/20 ab</td>
<td>17/17 ab</td>
</tr>
<tr>
<td>1/7 ab</td>
<td>20/00 ab</td>
<td>20/20 ab</td>
<td>17/50 ab</td>
</tr>
<tr>
<td>3/34 ab</td>
<td>7/3 ab</td>
<td>15/6 ab</td>
<td>15/5 ab</td>
</tr>
<tr>
<td>/00 b</td>
<td>0/0 b</td>
<td>0/0 b</td>
<td>0/0 b</td>
</tr>
<tr>
<td>/32 ab</td>
<td>2/3 ab</td>
<td>8/4 ab</td>
<td>7/2 ab</td>
</tr>
<tr>
<td>/00 b</td>
<td>12/2 ab</td>
<td>10/1 ab</td>
<td>10/2 ab</td>
</tr>
<tr>
<td>4/2 ab</td>
<td>2/2 ab</td>
<td>8/2 ab</td>
<td>8/2 ab</td>
</tr>
<tr>
<td>/2 ab</td>
<td>8/4 ab</td>
<td>8/4 ab</td>
<td>8/4 ab</td>
</tr>
<tr>
<td>/00 b</td>
<td>1/7 ab</td>
<td>1/7 ab</td>
<td>1/7 ab</td>
</tr>
<tr>
<td>/00 b</td>
<td>10/1 ab</td>
<td>10/1 ab</td>
<td>10/1 ab</td>
</tr>
<tr>
<td>/00 b</td>
<td>1/2 ab</td>
<td>1/2 ab</td>
<td>1/2 ab</td>
</tr>
<tr>
<td>/00 b</td>
<td>1/2 ab</td>
<td>1/2 ab</td>
<td>1/2 ab</td>
</tr>
<tr>
<td>/00 b</td>
<td>1/2 ab</td>
<td>1/2 ab</td>
<td>1/2 ab</td>
</tr>
<tr>
<td>/00 b</td>
<td>1/2 ab</td>
<td>1/2 ab</td>
<td>1/2 ab</td>
</tr>
<tr>
<td>/00 b</td>
<td>1/2 ab</td>
<td>1/2 ab</td>
<td>1/2 ab</td>
</tr>
<tr>
<td>/00 b</td>
<td>1/2 ab</td>
<td>1/2 ab</td>
<td>1/2 ab</td>
</tr>
</tbody>
</table>

در هر سطون میانگین‌هایی که در یک حرف مشترک می‌باشند، در مตนเอง 5% آزمون دالاس دارای اختلاف معنی‌داری نیستند. میانگین‌هایی مربوط به کیسه بدون سوئاز و کیسه سوئازی برای هر نوع آلوگدی با هم مقایسه شده‌اند.
درصد انجیرهای آلوده به قارچ در ابزار با رطوبت نسبی زیاد، افزایش یافت. زیرا افزایش رطوبت انجیرها شرایط لازم برای فعالیت قارچ می‌گردد. کیسه‌های سوراخ‌دار بزرگ تکه‌داران انجیر منتسب نبودند. زیرا از یک بکر در ابزار معمولی، دو آفات انبگر از این سوراخ‌ها آلودگی انگیرها به آفات انبگر در افزایش داد. از عوامل مربوط به آلودگی در انجیرهای آلوده بقای قارچ‌های ناگهانی 20% در ابزار با دمای 100 درجه سانتی‌گراد از ابزار معمولی با دمای 230 درجه سانتی‌گراد بوده و در اثر شرایط در ابزار با دمای 100 درجه سانتی‌گراد با کاهش کافی فعالیت آفات انبگر در این شرایط بود. ناپایداری قارچ‌های انگیر به آب و سرما و ... در ابزار که در فازهای زمانی متفاوت به رشد و نمو کامل نپیوست، که به نتایج از آزمایش‌های هم‌خوانی دارد.

(8)

درصد انجیرهای آلوده به فضولات در این آزمایش تحت تأثیر دو نوع آلودگی بود. آلودگی بسته به آلودگی با انگیر و آلودگی با قارچ انگیر به آب و سرما در اثر آلودگی به معنی‌داری به دو طبقه نهایی دست نخورده، لازم بود. بررسی پیش از آزمایش امکان داشت، بنابراین انجیرهای آلوده به فضولات به تیمارها، پیش از آزمایش یک‌جا می‌گردد. و پس از این آزمایش و زمان بررسی، درصد انجیرهای آلوده به فضولات به تیمارها متفاوت بود. ولی می‌توان توجه گرفت که درصد آلودگی به فضولات در باغ یک‌جا فست و کمتر از انگیرهای بود که مدت در ابزار آلوده تعدادی زمان بود. بنابراین، نتایج تا گرفته که درصد آلودگی به فضولات در باغ یک‌جا بود. از 5 تیمارهای آلوده به دمای 0 درجه سانتی‌گراد و 25 درجه سانتی‌گراد، تیمارهای آلوده به دمای 0 درجه سانتی‌گراد به مدت 15 ساعت و پیشی صفر درصد بود.
جدول ۵. آثار گروهی (تجمعی) تیمارهای دمایی (دمای پیش تیمار) بر انجرهای آلوده به فارج. فضولات، لارو، شکریه و پروانه آفات

<table>
<thead>
<tr>
<th>انجر پیش از تیمار (آزمایش سوم)</th>
<th>آلوگویی به فضولات (%)</th>
<th>آلوگویی به شکریه و پروانه (%)</th>
<th>تیمار دمایی (°C)</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td>دمای معمولی (۲۲°C)</td>
<td>۰/۷۵ a</td>
<td>۰/۷۵ a</td>
<td>۰۵</td>
</tr>
<tr>
<td>دمای معمولی (۲۲°C)</td>
<td>۰/۵۰ a</td>
<td>۰/۵۰ a</td>
<td>۰۵</td>
</tr>
<tr>
<td>دمای معمولی (۲۲°C)</td>
<td>۰/۳۰ a</td>
<td>۰/۳۰ a</td>
<td>۰۵</td>
</tr>
<tr>
<td>دمای معمولی (۲۲°C)</td>
<td>۰/۱۰ a</td>
<td>۰/۱۰ a</td>
<td>۰۵</td>
</tr>
<tr>
<td>دمای معمولی (۲۲°C)</td>
<td>۰/۰۰ a</td>
<td>۰/۰۰ a</td>
<td>۰۵</td>
</tr>
</tbody>
</table>

در هر ستون میانگین هایی که در یک حرف مشترک می‌باشند، در میان ۵ از امتیازات اختلاف معنی‌دار دارند.

جدول ۶. آثار انجر، مدت تگهداری، تیمارهای دمایی و زمان آن بر درصد انجرهای آلوده به فارج. فضولات، لارو، شکریه و پروانه آفات

<table>
<thead>
<tr>
<th>انجر پیش از تیمار (آزمایش سوم)</th>
<th>آلوگویی به فضولات (%)</th>
<th>آلوگویی به شکریه و پروانه (%)</th>
<th>تیمار دمایی (°C)</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td>دمای معمولی (۲۲°C)</td>
<td>۰/۷۵ a</td>
<td>۰/۷۵ a</td>
<td>۰۵</td>
</tr>
<tr>
<td>دمای معمولی (۲۲°C)</td>
<td>۰/۵۰ a</td>
<td>۰/۵۰ a</td>
<td>۰۵</td>
</tr>
<tr>
<td>دمای معمولی (۲۲°C)</td>
<td>۰/۳۰ a</td>
<td>۰/۳۰ a</td>
<td>۰۵</td>
</tr>
<tr>
<td>دمای معمولی (۲۲°C)</td>
<td>۰/۱۰ a</td>
<td>۰/۱۰ a</td>
<td>۰۵</td>
</tr>
<tr>
<td>دمای معمولی (۲۲°C)</td>
<td>۰/۰۰ a</td>
<td>۰/۰۰ a</td>
<td>۰۵</td>
</tr>
</tbody>
</table>

در هر ستون میانگین هایی که در یک حرف مشترک می‌باشند، در میان ۵ از امتیازات اختلاف معنی‌دار دارند.

سrand برای هر نوع آلوگویی با هم مقایسه شده‌اند.

37
جدول ۷ اثر نوع انبار و مدت تبهگداری بر انجرهای آلوده به فضولات. لارو، شفیعه و پروراه آفات انبار انجر (آزمایش چهارم)

<table>
<thead>
<tr>
<th>آلودگی به آلوده، شفیعه و پروراه (%)</th>
<th>مدت تبهگداری (جهت)</th>
<th>آلودگی به فضولات (%)</th>
<th>انبار معمولی (۲۳°C)</th>
<th>انبار سرد (۲°C)</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td>۱۰۰ b</td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>۸۴/۴ a</td>
<td>۴۳/۵۷ b</td>
<td>۴۳/۴۹ b</td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>۸۲ b</td>
<td>۴۱/۵۶ b</td>
<td>۶۲</td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
</tbody>
</table>

در هر سه‌ی میانگین‌هایی که در یک هری یک حرف مشترک می‌باشد، در سطح ۵% آزمون دانک دارای اختلاف معنی‌داری می‌باشد. میانگین‌های مربوط به آلودگی به انبار معمولی و سرد برای هر نوع آلودگی با هم مقایسه شده‌اند.

جدول ۸ اثر تیمار دمایی بر انجرهای آلوده به فضولات. لارو، شفیعه و پروراه آفات انبار انجر (آزمایش چهارم)

<table>
<thead>
<tr>
<th>آلودگی به آلوده، شفیعه و پروراه (%)</th>
<th>تیمار دمایی (ساعت)</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td>۱۵۰/۰ a</td>
<td>۶۰</td>
</tr>
<tr>
<td>۴۴/۲۵ b</td>
<td>۶۵</td>
</tr>
<tr>
<td>۴۴/۳۷ b</td>
<td>۶۵</td>
</tr>
<tr>
<td>۴۰/۰ a</td>
<td>۶۰</td>
</tr>
<tr>
<td>۳۷/۴۰ b</td>
<td>۶۰</td>
</tr>
<tr>
<td>۴۰/۲۵ a</td>
<td>۶۵</td>
</tr>
<tr>
<td>۳۷/۴۰ b</td>
<td>۶۰</td>
</tr>
</tbody>
</table>

در هر سه‌ی میانگین‌هایی که در یک هری یک حرف مشترک می‌باشد، در سطح ۵% آزمون دانک دارای اختلاف معنی‌داری می‌باشد.

محصول نمایه‌ای

مرک و می‌کام همه مرک و می‌کام زندگی بر انجرهای آفست انجری‌های شکست در استهبان در دماهای ۲۰°C و سه‌سی‌سی به مدت محدود ساعت و به روش ۱.۵ به مدت شش ساعت و بیشتر از این مدت به استهبان در بررسی از آزمایش‌های انجام شده‌های، شرایط تهای انتخاب دارد (۱۶ و ۲۴). می‌کام و می‌کام زندگی بر انجرهای آیسینانی (۷۰ و ۵۵°C) صورت کرده، لیکن تیمار دمایی ۷۵°C و به روش، باعث قهوه‌های شان انجرهای آیسینانی، که این تغییر منشأ در دمای ۳۵°C به مدت پنج ساعت و در دمای ۷۰°C به مدت چهار ساعت کامل‌کردن بود. در آزمایش اول، درصد آلودگی به
متابع مورد استفاده

1. حسینپور، ا. 1376. بررسی اثرات دما در افزایش قابلیت بازپیمایی و انبارداری انحراف خشک. خلاصه مقالات اولین کنگره علمی بازگشتی ایران، مشهد.
2. زرندی، ع. 1370. بهبود پایانه‌های خاکروزهای کشاورزی. چاپ اول.
3. گزارش سیاسی، ج. 1345. آفت‌های بازپیمایی ایران و طرق مواجهه با آنها. انتشارات دانشگاه نهان.
4. مهرزاد، م. ر. س. ج. ایران. 1374. گزارش جمع آوری آفت‌های رژیم انجیر دوادهمین کنگره کشاورزی ایران، کرج.