تأثیر اسید جیبریک بر کاهش ترک خوردگی پوسته پستان، میزان آفلاتولوئوس و کیفیت خشک میوه پستان

چکیده
پوست بی سبز پستان به عنوان مانعی مؤثر، حفاظت از مغز را در بر از اثرهای فارقها و حشرات به عهده دارد. ترک خوردگی پوست در هنگام برداشت باعث می‌شود که مغز پستان مورد عملیات قارچی خطره‌انگیز باشد. تاکنون شیوه‌های برای جلوگیری از این عارضه گزارش نشده است. به‌منظور مطالعه کنترل ترک خوردگی پوشش پستان به کمک اسیدجیبریک پژوهش حاضر در بایگانی حضرتی در شهرستان رفسنجان طی سال‌های ۱۳۸۰-۱۳۸۱ انجام گردید. تیمار‌های اسیدجیبریک به غلظت‌های ۱ و ۲ و ۵ و ۱۰۰ میلی‌گرم در لیتر میوه پستان در مومی ریخته شده. بررسی شروع مرحله رشد پستان، تعداد کلیه محلول پاشی لختن، عارضه‌های ضرری ترک خوردگی پوست بی سبز پستان در غلظت‌های مختلف اسیدجیبریک نشان داد که در غلظت‌های بالا و حداقل اسیدجیبریک لایه پوست بی‌سیاه اختصاصی آسیرژیلوز مشخص شد که تیمار اسیدجیبریک روي نفوذ قارچ آسیرژیلوز به قرار میوه پستان در مقایسه با شاهد تفاوت معنی‌داری دارد. با افزایش غلظت اسیدجیبریک از ۰/۲۵ تا ۱/۰۰ مجک پستان تیمار سه با اسیدجیبریک کمترین میزان زهاره افلاتولوئوس را داشتند. اسیدجیبریک باعث کاهش میزان غلظت افلاتولوئوس پوست بی سبز پستان شد و با افزایش غلظت این ماده بیشترین میزان افلاتولوئوس پوست بی سبز پستان کاهش یافت. این ماده تأثیر معنی‌داری بر درصد خشکنی، وزن میوه، وزن مغز و میزان میدان محلول مغز پستان نداشت. اسیدجیبریک میزان جدید میدان محلول محلول مغز و کلروفیل پوست بی سبز و مغز را افزایش داد.

واژه‌های کلیدی: پوسته پستان، قارچ آسیرژیلوز، آفلاتولوئوس، رقم او، اسیدجیبریک

مقدمه
تارک خوردگی و میزان سطح میوه باعث کاهش کیفیت آن می‌شود. که در طول برداشت و بعد از برداشت روی سطح میوه آفلاتولوئوس می‌باشد. به‌طور کلی این بیماری باعث کاهش کیفیت و کاهش قیمت میوه اتفاق می‌افتد.

اثر گذارشته و بازاری‌بسته آن را کاهش می‌دهد. ترک خوردگی پوست میوه در بلوط‌های مهربان داده دار، انگور و سبزی‌ها در کشور ایران وجود دارد. در این مقاله تأثیر اسیدجیبریک بر کاهش ترک خوردگی پوست بی سبز پستان و آفلاتولوئوس و کیفیت خشک میوه بررسی می‌گردد.
استانم (Stamen) با استیجیریک در ماه‌های تیر، مرداد و شهریور میزان تراک خوردگی را بین ۷۵ تا ۸۳ درصد کاهش می‌دهد. در سایر ماه‌های مانند گیلان، آذربایجان(۴) و انت‌وای (۲۰) محلول باشند که تراک خوردگی هگمگام برداشت می‌شود. تراک خوردگی در پوست سبز بسته به طور طبیعی در اثر اقزای بسته در هگم برداشت رخ می‌دهد و در اثر تنش‌های خشکی و شوری تشذیب می‌شود. تاکنون راه حل مناسب برای جلوگیری از تراک خوردگی زودهنگام پیش‌آت ارائه نشده است. یکی از راه‌های کاهش الوکد، خون‌کریه از نفوذ قارچ‌های مولد افلاتورکسین به داخل میوه می‌باشد. شکاف خوردگی در پوستی بسته مانند سایر محتوای قبل از این عارضه توصیه می‌شود در طول فعل رشد با استیجیریک محلول یا شوند. اولین اثر استیجیریک کاهش تنش درونی میوه به منظور کاهش حساسیت به شکاف خوردگی می‌باشد (۱۶).

عمر پسته مستعد آلوده شدن به سم مهلکی به نام افلاتورکسین است که از مشکلات عمده تولید کندنگان و صادر کندنگان پسته می‌باشد. درختان پسته به تعدادی از گونه‌های آسپرژیالوس (Aspergillus) در باغ‌آلوده می‌شوند که معمولاً به کیک زدن پودزیمی میوه آن می‌کردند. این آلودگی مشکل‌گرایانه یا این کشورها تولید کننده، صادر کندنگان و مصرف کننده پسته در جهان است و علت آن مسمومیت خطرناک ناشی از صورف افلاتورکسین در پسته‌های آلوده می‌باشد که عمداً توسط گونه‌ای T. parasiticus و A. flavus ناگهانی. این آلودگی به طور فوری یا به طور مادری در پسته باعث Tbol می‌شود. از بین هیجده نوع افلاتورکسین شاخصه شده نوع B۱ از آن نظر سبب بیماری توسط است. (۱۱) خشان دست زودهنگام پیش‌آت بروز درخت و بهره‌برداری از تراک خوردگی پوشش (Hull) را می‌تواند با احتمال عامل آلوده کندنگان به استیجیریک و افزایش افلاتورکسین در پسته‌های کیک گردید و چند قطره منابع پژوهشی به محلول‌های استیجیریکی اضافه شد و خورشده پیشه در آغاز

می‌انجامد.

چون قارچ آسپرژیالوس یک فعال سایری درخت است به سادگی در شکاف‌های آبوب میوه می‌تواند تواند و رشد نماید. مصرف پسته آلوده به زره‌های افلاتورکسین باعث ایجاد مشکلات جدی در سلول‌های ساخت‌ونهاد. از انگلیسی‌زبان تراک خوردگی پوستی پسته می‌تواند به شماری آبوبی که تراک خوردگی را به حداقل برسانند، به قبیل در کاهش آلودگی مؤثر خواهد بود. حالیت این پزوهش بر این بود که تراک خوردگی پوسته‌ای سبب از فرآیند کاراتر استیجیریک است. شکاف در تبیخ راه نفوذ قارچ‌های مولد ماکوتوکسین آسپرژیالوس به داخل میوه می‌باشد.

مواد و روش‌ها

این پژوهش در بیک باغ تجاری پسته در محصولات شهرستان رفسنجان (کیلومتر ۱۵ جاده انتار) انجام شد و درختان پسته ازبدل ۵۰ ساله که به فاصله ۱۵۰ متر کاملاً به یکدیگر انتقال داده شدند. مشاهده نشده. در زمان خشکی در کاهش میوه باعث تغییر در این خصوص اثر می‌گردد.

تکرار طراحی مرجان-ce می‌باشد. درختان پسته به تعدا از گونه‌های آسپرژیالوس (Aspergillus) در باغ آبوده می‌شوند که معمولاً به کیک زدن پودزیمی میوه آن می‌کردند. این آلودگی مشکل‌گرایانه یا این کشورها تولید کننده، صادر کندنگان و مصرف کننده پسته در جهان است و علت آن مسمومیت خطرناک ناشی از صورف افلاتورکسین در پسته‌های آلوده می‌باشد که عمداً توسط گونه‌ای T. parasiticus و A. flavus ناگهانی. این آلودگی به طور فوری یا به طور مادری در پسته باعث Tbol می‌شود. از بین هیجده نوع افلاتورکسین شاخصه شده نوع B۱ از آن نظر سبب بیماری توسط است. (۱۱) خشان دست زودهنگام پیش‌آت بروز درخت و بهره‌برداری از تراک خوردگی پوشش (Hull) را می‌تواند با احتمال عامل آلوده کندنگان به استیجیریک و افزایش افلاتورکسین در پسته‌های کیک گردید و چند قطره منابع پژوهشی به محلول‌های استیجیریکی اضافه شد و خورشده پیشه در آغاز
تأثیر اسید چربیک بر کاهش تکر خوردنی پوسته سبز میزان افلاتوکسین...

به مدت ۳۰۰ تا ۴۵ دقیقه روی دستگاه‌های زنگ از نخان داده شد و سپس صاف و به عصاره جدید ۲۵ میلی لیتر مانوژوال اضافه گردید و بعد ۲۵ میلی لیتر کلروفم اضافه شد. فاز کلروفم جدا گردید و به کمک دستگاه روانش در دما ۶۰ سی‌گراد در شرایط خلاء کلروفم تخریب گردید. ۲۰۰ میکرویلیتر اسیدسولیفیز-بینزین به نسبت ۸۸/۲ به ظرف نمونه اضافه شد. افلاتوکسین ها با کروماتوگرافی لایه‌ای (TLC) جدایی گردید و توجه به مقادیر اسم افلاتوکسین در نمونه انجام گردید (۲۱). 

این افلاکسکین‌ها چهره گردن عنصر از انواع افلاکسکین‌های استانداردی (TLC) قطعی نمی‌شوند. 

نتایج

۱- درصد تکر خوردنی پوست سبز پستان

نتایج آزمایش نشان داد که لغزش‌های مختلف اسیدجیریک به وسیله‌ی (TSS) توسط پرونده (۱) و میزان مواد محلول (TSS) به وسیله‌ی قندنسن دستی تعبیه شد. به منظور تعبیه میزان ا ألدرکس اسیدجیریک میوه بر قارچ آسپرژیلوس.۱۰۰ عدد میوه در یک ارلن محصول ۵۰۰ میلی لیتر لیزر خشک و به مدت ۳۰ دقیقه در دستگاه لزرا قرار داده شد. سپس یک میلی لیتر از آب را روی محیط کشت اختصاصی آسپرژیلوس (۱۲) کشت داده شد و بعد ۵ تا ۷ روز در دمای ۵۵ درصد به کننده‌ی نشکل شده از پاراسیتیکا (A. flavus, A. niger) تعبیه گردید. برای تعبیه میزان آلوده دخاخ میوه قارچ‌های مولد افلاکسکین سطح میوه‌ها با هیپکریست سیستم یک شستز داده شد و سپس قسمت‌های میوه، میان بذور میوه را به بوریک کردن رویی محیط کشت اختصاصی آسپرژیلوس (۱۲) کشت داده شد و ۱ درصد کلیه‌ی نشکل شده شمارش گردید.

۲- درصد لغزش پوسته

کاربرد اسیدجیریک در طی سال‌های ۱۳۸۰ و ۱۳۸۱ و ۱۳۸۲ لغزشگره پوست سبز پستان را کاهش داد ولی در سال ۱۳۸۲ تفاوت معناداری بین شاهد و غلافش‌های اسیدجیریک ۲۵ و ۵۰ میلی‌گرم در لیتر وجود نداشت ولی غلافش ۱۰۰ میلی‌گرم در لیتر اسیدجیریک و شاهد تفاوت معناداری در سطح آزمون داشت دیده شد. در سال ۱۳۸۱ بین شاهد و هر سه غلافش اسیدجیریک تفاوت معناداری در سطح ۵ وجود داشت (جدول ۱).

مرحله رشد مولوت و یک ماه بعد از آن تا حد آب چک مخلوط پاشی شدن. در هنگام برداشت از هر نمونه بر حسب ۵۰۰ عدد میوه نمونه‌برداری شد و درصد تکر خوردنی پوست سبز درصد لغزشگره پوست سبز پستان، درصد خشک، درصد وزن میوه تعیین گردید. برای میزان کلروفم مزرع پسته ۰/۲ گرم پوست مزرع پسته با استنون ۸۰ در هزار چینی نرم درصد. سپس محیوی هاپ از لوله سانتیفریوز منتقل و چند مرنی هاپ با استفاده میوه گرم و لوله سانتیفریوز اضافه شد و به مدت ۱۰ دقیقه در ۸۰ درصد میوه اسیدکردنی‌شده و به مدت ۲۰ ثانیه کارخانه Bausch and Lomb اسپرتوفور مدل ۲۰ انجام شد. تمرین میزان کلروفم در طول ماه‌ها ۶۴۵ و نانو تقویت میوئی و میزان کلروفم به وسیله روش ارائه شد محرکه است.(۱۰)

Downloaded from jcpp.iut.ac.ir at 12:07 IRST on Friday February 12th 2021
جدول ۱ اثر تیمار اسیدجیریک روی ترک خوردنگی و لفظندگی پوستی، خندانی، وزن صد عده میوه و وزن صد عده مغز رقم اخذی (سالهای ۱۳۸۰ و ۱۳۸۱).

<table>
<thead>
<tr>
<th>سال</th>
<th>وزن صد عده میوه (گرم)</th>
<th>وزن صد عده مغز (گرم)</th>
<th>تیمار</th>
<th>لفظندگی پوستی (%)</th>
<th>ترک خوردنگی پوست (٪)</th>
<th>سبزیت (%)</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td>۱۳۸۰</td>
<td>۶/۲/۱۲۰۴°۰</td>
<td>۶/۲/۱۲۰۴°۰</td>
<td>شاهد</td>
<td>۴/۲/۱۲۰۴°۰</td>
<td>۴/۲/۱۲۰۴°۰</td>
<td>۴/۲/۱۲۰۴°۰</td>
</tr>
<tr>
<td>۱۳۸۱</td>
<td>۶/۲/۱۲۰۴°۰</td>
<td>۶/۲/۱۲۰۴°۰</td>
<td>اسیدجیریک ۲۵</td>
<td>۴/۲/۱۲۰۴°۰</td>
<td>۴/۲/۱۲۰۴°۰</td>
<td>۴/۲/۱۲۰۴°۰</td>
</tr>
</tbody>
</table>

*۴ اعداد مربوط به هر سانتیمتر در هر سال که دارای یک حرف مشترک هستند، در سطح احتمال ۵٪ آزمون دانک اختلاف معنی‌داری ندارند.

۳. فرصت خندانی

تیمار اسیدجیریک در سالهای ۱۳۸۰ و ۱۳۸۱ تأثیر معنی‌داری بر فرصت خندانی در سطح احتمال ۵٪ نداشت، ولی با افزایش غلظت اسیدجیریک میزان خندانی کاهش یافت. لازم به یادآوری است که اسیدجیریک با غلظت ۱۰۰ میلی‌گرم در لیتر کمترین فرصت خندانی را داشت (جدول ۱).

۴. وزن صد عده میوه (گرم)

وزن صد عده میوه پسچه در اثر تیمار با اسیدجیریک در سال ۱۳۸۰ به طور نسبی افزایش بین با شاهد در سطح ۵٪ تفاوت معنی‌داری نداشت. در سال ۱۳۸۱ تیمار با غلظت‌های ۱۰۰ و ۱۰۰ میلی‌گرم در لیتر اسیدجیریک باعث افزایش وزن صد عده میوه در مقایسه با شاهد شدند و در سطح ۵٪ با شاهد تفاوت معنی‌داری داشتند (جدول ۱).

۵. وزن صد عده مغز (گرم)

نتایج آزمایش در سالهای ۱۳۸۰ و ۱۳۸۱ نشان داد که وزن صد عده مغز پسچه به طور نسبی در اثر تیمار بعضی از غلظت‌های با

۷۲
تأثیر اسید چربیک پر کاهش ترک خورده گی پوسته سپه. میزان اقلالوکسین

روی محسیت کشت اختصاصی آسپرسيلوس نشان داد که بیشترین میزان آلبانگی در بر این قرار مربوط به شاهد و چندین مربوط به تیمار به غلظت‌های ۵ و ۱۰۰ میلی‌گرم در لیتر اسید چربیکی بود. در سال ۱۳۸۰ میلی‌گرم این سلول در لیتر اسید چربیکی نشان داده شد که در این همان خود «میزان اقلالوکسین» بین تیمار شاهد و تیمار‌های اسید چربیکی تفاوت معنی‌داری دیده نشد (جدول ۱).

(جدول ۲)

محلول موجود در میزان پسنه با کاربرد اسید چربیکی افزایش می‌یابد. طوری که کاربرد اسید چربیکی با غلظت‌های ۵ و ۱۰۰ میلی‌گرم در لیتر در مقایسه با شاهد در سطح ۵/۵ آزمون دانک تفاوت معنی‌داری داشتند و در سال ۱۳۸۱/۵/۲ تفاوت معنی‌داری در این داده شد و اسید چربیکی اقلالوکسین بین تیمار شاهد و تیمار‌های اسید چربیکی تفاوت معنی‌داری نداشت.

(جدول ۱)

۸ میزان اقلالوکسین موجود در میزان پسنه بررسی نتایج در سال ۱۳۸۰ نشان داد که میزان اقلالوکسین موجود در میزان پسنه بنیpread اسید چربیکی کمترین میزان را داشت و بیشترین آن مربوط به تیمار با اسید چربیکی ۵ میلی‌گرم در لیتر بود و بین تیمار‌های اسید چربیکی ۱۵ و ۱۰۰ میلی‌گرم گذشته تفاوت معنی‌داری در این داده نداشت و در سال ۱۳۸۱ تفاوت معنی‌داری بین تیمار شاهد و غلظت ۱۰۰ میلی‌گرم در لیتر اسید چربیکی در سطح احتمال ۵/۵ وجود داشت، این بین بیشترین میزان کاهش مربوط به اسید چربیکی

۹ میزان آلبانگی پسنه به قارچ آسپرسیلوس

نتایج به دست آمده از دو سال متوالی ۱۳۸۰ و ۱۳۸۱ نشان داد که میزان قارچ‌های A. parasiticus و A. flavus که میزان اقلالوکسین در تیمار شاهد A. parasiticus و A. flavus در سطح ۵/۵ آزمون دانک با هم تفاوت معنی‌داری داشتند و در پژوهش حاضر رابطه گردشی بین میکرو‌وزن ترک خورده‌گی و میزان آلبانگی به قارچ A. parasiticus و A. flavus همان‌طور که در شکل ۱ می‌شود از نوع رابطه خطی است و مقدارش خطي آن \\* ۱۵.۲۶ درصد ترک خورده‌گی و لردرصد اقلالوکسین و ۲/۳ ضریب همبستگی است که برابر (۹۹%) از همبستگی حساس است که همبستگی زیاد بین درصد ترک خورده‌گی و درصد اقلالوکسین به ارزش‌های قارچ آسپرسیلوس را نشان می‌دهد. کشت برون بر و میان بر و مغز پشت‌های تیمار شاهد و تیمار‌های با اسید چربیکی

۱۰ میزان اقلالوکسین موجود در میزان پسنه (پرسپ): میزان اقلالوکسین موجود در میزان پسنه طبق نتایج به دست آمده از دو سال متوالی ۱۳۸۰ و ۱۳۸۱ میزان اقلالوکسین بر اساس یک عدد G3 گزینه گهان نواص بود که قابل غلظت معنی‌داری و اسید چربیکی میزان آن را کاهش داد. بخصوص نوع B1 در شاهد و اسید چربیکی بیش از حد استاندارد (۲۱) (پذیرفته) بود که برای انسان و دام خطرناک است (جدول ۱).
جدول ۲ اثر تیمار اسیدچربیلک روی خصوصیات کفی میوه پسته در سال‌های ۱۳۸۰ و ۱۳۸۱

<table>
<thead>
<tr>
<th>ماده جامد محلول مضر</th>
<th>چربی مغز پسته</th>
<th>میلی‌گرم در لیتر</th>
<th>تیمار</th>
<th>سال</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td></td>
<td>(میلی‌گرم/۲۰۰ گرم مضر)</td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td>(٪)</td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td>0/۴۰ a</td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td>۲۰/۴۰ b</td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td>۴۰/۴۰ c</td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td>۶۰/۴۰ d</td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td>۸۰/۴۰ e</td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td>۱۰۰/۴۰ f</td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td>۱۲۰/۴۰ g</td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td>۱۴۰/۴۰ h</td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td>۱۶۰/۴۰ i</td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td>۱۸۰/۴۰ j</td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td>۲۰۰/۴۰ k</td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
</tbody>
</table>

جدول ۳ اثر تیمار اسیدچربیلک روی آلودگی بر نیروی انسانی در سال‌های ۱۳۸۰ و ۱۳۸۱

<table>
<thead>
<tr>
<th>میانگین آلودگی بر</th>
<th>تیمار</th>
<th>میلی‌گرم در لیتر</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td>A. flavus</td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>A. parapsiticus</td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>A. niger</td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>A. flavus</td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>A. parapsiticus</td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>A. niger</td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
</tbody>
</table>

<table>
<thead>
<tr>
<th>سال</th>
<th>شاهد</th>
<th>اسیدچربیلک</th>
<th>اسیدچربیلک</th>
<th>اسیدچربیلک</th>
<th>اسیدچربیلک</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td>۱۳۸۰</td>
<td>۶/۲ a</td>
<td>۴/۸ b</td>
<td>۷/۵ c</td>
<td>۵/۲ d</td>
<td>۳/۰ e</td>
</tr>
<tr>
<td>۱۳۸۱</td>
<td>۶/۲ a</td>
<td>۴/۸ b</td>
<td>۷/۵ c</td>
<td>۵/۲ d</td>
<td>۳/۰ e</td>
</tr>
</tbody>
</table>

*: اعداد مربوط به هر سال که دارای یک حرف مشترک هستند، در مطلع احتمال ۵ آزمون دانک اختلاف معنی‌داری ندارند.
تاثیر اسید چیپرلیک بر کاهش ترک خوردوگی پوسته میزان آفلاتوکسین

شکل 1. رابطه بین میزان ترک خوردوگی پوسته سبز و آلودگی به فارج آسپریلیوس - رقم اوحدی

جدول 2. اثر تیمار اسید چیپرلیک روی میزان آفلاتوکسین مغز پوسته و آلودگی به فارج آسپریلیوس در پیه رقم اوحدی (سالهای ۱۳۸۰ و ۱۳۸۱)

<table>
<thead>
<tr>
<th>تیمار (กะما در لیتر)</th>
<th>آلودگی پیه به فارج آسپریلیوس CFU ²</th>
<th>میزان آفلاتوکسین موجود در مغز پیه (ppb) بر حسب</th>
<th>A. niger</th>
<th>A. flavus</th>
<th>G₂</th>
<th>G₁</th>
<th>B₂</th>
<th>B₁</th>
</tr>
</thead>
<tbody>
<tr>
<td>سال ۱۳۸۰</td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>۱۱۲۷ a</td>
<td>۷۵ a</td>
<td>/ / a</td>
<td>۳ / a</td>
<td>۱ /۵ b</td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>۲۲۷ b</td>
<td>۲۵ b</td>
<td>/ / a</td>
<td>۰ / a</td>
<td>۰ / a</td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>۲۷۶ b</td>
<td>۵ b</td>
<td>/ / a</td>
<td>۰ / a</td>
<td>۰ / a</td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>۱۷۵ b</td>
<td>/ / b</td>
<td>/ / a</td>
<td>۰ / a</td>
<td>۰ / a</td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>سال ۱۳۸۱</td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>۱۱۰۵ a</td>
<td>۹۲۵ a</td>
<td>/ / a</td>
<td>۰ / a</td>
<td>۰ / a</td>
<td>۷ /۵ b</td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>۸۵ a, b</td>
<td>۲۵ b</td>
<td>/ / a</td>
<td>۰ / a</td>
<td>۰ / a</td>
<td>۱ /۵ a</td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>۳۷۵ b</td>
<td>/ / c</td>
<td>/ / a</td>
<td>۰ / a</td>
<td>۰ / a</td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>۵۲۵ b</td>
<td>۱۲۵ c</td>
<td>/ / a</td>
<td>۰ / a</td>
<td>۰ / a</td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
<td></td>
</tr>
</tbody>
</table>

* تعداد افراد مربوط به هر ستون در هر سال که دارای یک گرف مشترک هستند، در سطح احتمال ۵% آزمون دانکن اختلاف معنی داری ندارند.

¹ تعداد پرگنه تشکیل شده در ۵۰ میلی لیتر آب مقطر حاصل از ستنشوی ۱۰۰ عدد مغز پیه
نیم نماید. براساس منابع موجود، رطوبت نسبی‌های بازی‌های ۸۵ درصد و رطوبت دانه نیز حداقل ۸ درصد باشد تا زهاره‌های تولید نشود (۷ و ۸).

نتایج تحقیقات بسیار نشان می‌دهد، در صورتی که فراوری پسته براساس اصول صحیح علمی انجام گیرد، علت اصلی آلودگی محصول پسته به عدم مدیریت صحیح در بازار است. عامل عمد آلودگی محصول پسته در بازار وجود پسته‌های زردخنده، حمله آفات و تأثیر در برداشت محصول می‌باشد.

نگاه‌های مثبت اصل احتمال و اعمال مدیریت صحیح

می‌تواند نشان دهد که آلودگی‌ها داشته باشد. (9) بنابراین به عنوان باوری که فراوری زردخندی پسته سبز پسته در بازار نهایت استفاده از مواد شیمیایی و تنظیم‌کننده‌های رشته‌گیره‌های است، برای سبزی‌جوری‌ها و میوه‌ها تیمار شده با تغییر آلیات به سبب آب‌هاداری این سم نیستند و تفاوت عملی برای این شاهد داشته باشد. همان‌طور که در نتایج مشخص شده است، به‌عنوان شبه‌یاده بین مواد ترک خورشیدی و فنوتی‌فارمی آن‌ها خورشیدی وجود دارد (۹/۱۹۲۰۳۰۳۰۳) به‌عنوان ترک خورشیدی

پیشر ترک موجود نفوذ فارمی آن‌ها خورشیدی هم پیشر نماید و مواد آلوگی‌ها افراد و میزان آلوگی‌ها افراد می‌باشد.

در مورد تأثیر این ماده روی لغزندگی پوسته سبز پسته، همان طور که در نتایج نیز مشخص شده باشد که کاوش آلودگی پوسته سبز می‌باشد، می‌تواند نسبت به میزان لغزندگی پوست سبز کاوش می‌باشد، به همان نسبت هم میزان لغزندگی پوست سبز کاوش می‌باشد ولی با شاهد تفاوت عملی داشته و قابل کشیدن پوشی است. ممکن است حل کاوش آلودگی پوست سبز، احتمالاً کاربرد استیجیره‌کردن سبب تأثیر در فعالیت آنزیم‌های مانند سلولز، گالکتوژن و هم سلولز شده و باعث کاوش لغزندگی و سفیدی پوست سبز شود (۱۰).

اسمی‌جوری روز میزان خدوای آن‌ها کاردیمی سبب تأثیر نداشت. نظر خدان می‌بایست تا بتوان درک و سالی به جمله سبب انتان (۷) گیلاس و آلبانوس (۶) لیمو (۱۳) و آلود

(۲۰) کاملاً متقابلاً دارد.

در طی رشد و نمو میوه، استحکام پوسته کاوش می‌باشد و در مقابل تنش‌های فیزیکی و فیزیولوژی و در پرایی عوامل بیماری‌ها حساس می‌شود. به‌خاطر نزدیکی راه ارایرتورود اسپری‌های قارچ آسپریلیوس (مولیژنا اتاق‌کس) ایجاد می‌نماید و جون قارچ کودرست است نه‌گاه برداشت میوه در این شکاف بالی ماند و تولید اتاق‌کس‌ها نماید.

به‌طور کلی این قارچ از طریق زخم وارد می‌شود، فرد آنزیم‌کشی بوده و نوان نفوذ به‌طور کوتیکول را ندارد. قارچ آسپریلیوس، زمانی که پوسته سبز پسته سبز بوده، به سرعت در میوه نفوذ کرده و رشد می‌نماید. هرگونه آسیب در پوسته رویت پسته سبز زردخندی، ترک خورشیدی نامنظم پوسته رویت خاصیت شش‌گان و حمله آفات و بیماری‌ها را مانندی باری و رود قارچ آسپریلیوس به داخل میوه پسته و رشد و تولید اتاق‌کس‌ها می‌باشد (۷).

A. parasiticus و A. flavus قارچ‌های گردوه هنگام نگهداری از مواد غذایی نریش می‌نماید. این گونه قارچ‌ها به صورت اسپور تقریباً در همه جا به‌افتد می‌شوند و اسپورها زمانی جوانه زده و فعالیت می‌نماید که خدادان شدن بین باید، به‌طور کلی این قارچ‌ها به برای آن‌ها می‌باشد (۲۰) مهم‌ترین شرایط برای فعالیت این قارچ‌ها در دوره تولید اتاق‌کس عبارتند از: مواد غذایی، دما و رطوبت پسته که نشان اغلب قارچ‌های را دارد و فارمی‌های عامل نیز از نظر دما در یک دامنه نسبتاً وسیع فعالیت می‌کند (۱۳-۱۴) دمای بهینه برای فعالیت قارچ آسپریلیوس ۴۰-۴۴ درجه سانتی‌گراد است. دمای بهینه برای فعالیت قارچ آسپریلیوس ۴۰-۴۴ درجه سانتی‌گراد است. دمای بهینه برای فعالیت قارچ آسپریلیوس ۴۰-۴۴ درجه سانتی‌گراد است. دمای بهینه برای فعالیت قارچ آسپریلیوس ۴۰-۴۴ درجه سانتی‌گراد است. دمای بهینه برای فعالیت قارچ آسپریلیوس ۴۰-۴۴ درجه سانتی‌گراد است. دمای بهینه برای فعالیت قارچ آسپریلیوس ۴۰-۴۴ درجه سانتی‌گراد است.
تأثیر اسید جیبریلیک بر کاهش ترک خودگی پوسته پهنه. میزان آفلاتوکسین...

روی آل (۲۲) مطالعه‌دار. میزان مواد جانب محلول و چربی موجود در مقدار پتای زیادی بین میوه‌های تیمار شده و نشده در رقم اوایل دیده شد و این نشان می‌دهد که اسیدجیریلیک روی کیفیت میوه پتای تأثیر قابل ملاحظه‌ای ندارد و در این زمینه نیز روی پتای پوشه‌ی صورت نگرفته است.

ولی اسیدجیریلیک میزان مواد جانب محلول موجود در گیلاس و آلبام (۴) سبب (۱۳) و اثر (۱۸) را افزایش داده است.

سیاستگزاری

بدین وسیله از کمیت محیط پوشه‌ی دانکه‌کش زیاد کمبیسون محیط پوشه‌ی دانگشگاه که بوده روی طرح را تأیم و نمودند. از مویست تحقیقات پست که ما در انجام آزمایش‌ها وارد کردن و آموزش معنی که درختان پسته مورد تیزاب را در اختیار ما قرار داده، فردانی و تفکری می‌شود.

مطالعه مورد استفاده

1. پرودن، د. ۱۳۷۴. کنترل کیفی و آزمایش‌های شیمیایی مواد غذایی انتشارات دانشگاه تهران. ۲۳۵ صفحه.