



بررسی اثر ضد قارچی عصاره نعناع فلفلی (*Mentha × piperita* L.) و اناریجه

(*Froriepiasubpinnata*) بر عوامل پوسیدگی قارچی

معصومه وکیلی قرطاول^۱، حسین آروئی^{۱*} شیوا گل محمدزاده^۲، محبوبه ناصری^۳

۱- گروه علوم باغبانی، دانشکده کشاورزی، دانشگاه فردوسی مشهد، مشهد،

۲- گروه نانوفناوری دارویی و مرکز تحقیقات نانوفناوری، دانشکده داروسازی، دانشگاه علوم پزشکی مشهد

۳- گروه تولیدات گیاهی، دانشکده کشاورزی، دانشگاه تربت حیدریه، تربت حیدریه،

خلاصه

با توجه به گرایش مردم به استفاده از محصولات سالم و ایمن و محدودیت استفاده از ترکیبات شیمیایی مضر، استفاده از ترکیبات مستخرج از گیاهان اهمیت یافته است. این پژوهش با هدف بررسی اثر ضد قارچی عصاره نعناع فلفلی و اناریجه بر روی قارچ *Rhizoctoniasolani* انجام شد. نتایج نشان داد که عصاره آبی نعناع فلفلی خاصیت ضد قارچی قوی تری نسبت به عصاره اناریجه داشت. در غلظت ۴ میلی گرم بر میلی لیتر محیط کشت، عصاره نعناع فلفلی موجب بازدارندگی ۱۰۰ درصد و عصاره اناریجه موجب بازدارندگی ۴۰ درصد کلنی قارچ شد. مطالعه حاضر نشان داد که عصاره گیاهان بویژه عصاره نعناع فلفلی را می توان بعنوان نگهدارنده طبیعی بر ضد قارچ فوق استفاده نمود.

واژه های کلیدی: اناریجه، درصد بازدارندگی، رایزوکتونیا سولانی، نعناع فلفلی

* نویسنده مسئول: aroiiee@um.ac.ir