

بررسی اثر مایه‌زنی میوه خرما با قارچ *Beauveria bassiana* بر کیفیت و ماندگاری میوه رقم‌های سایر، زاهدی و دیری^۱

Effect of Date Fruit Inoculation with Fungus *Beauveria bassiana* on Fruit Quality and Shelf Life of Sayer, Zahedi and Deiri Cultivars

مسعود لطیفیان*، بهار راد و سارا احمدی زاده^۲

چکیده

برای استفاده کاربردی از قارچ *Beauveria bassiana* به عنوان جایگزین متیل بروماید در ضدعفونی خرما، نداشتن اثرهای منفی بر کیفیت میوه نیز ضروری است. در پژوهش حاضر، اثرهای جدایه قارچ *B. bassiana* بر کیفیت محصول و عمر انبارمانی خرما در قالب یک طرح بهطور کامل تصادفی و به صورت آزمایش فاکتوریل مورد بررسی قرار گرفت. فاکتور اول شامل سه رقم خرمای سایر، زاهدی و دیری و فاکتور دوم شامل مایه‌زنی با اسپور قارچ و شاهد بود. میوه خرمای رقم‌های سایر، زاهدی و دیری با قارچ *B. bassiana* با غلظت‌های 1×10^4 ، 2×10^4 و 2×10^5 اسپور در میلی‌لیتر مایه‌زنی شدند. نتیجه‌ها نشان داد تیمار اسپور قارچ نتوانست در ویژگی‌های فیزیولوژیکی میوه رقم‌های خرمای مورد بررسی در مقایسه با شاهد تغییر منفی ایجاد نماید. اگرچه تیمار اسپور قارچ در حفظ کیفیت همه رقم‌های مورد مطالعه مؤثر بود، اما بیشترین تأثیر را روی رقم دیری داشت. این روش باعث کاهش انباشت قند میوه می‌شود. جذب یا از دست دادن رطوبت میوه در اثر تیمار ناچیز بود. غلظت ماده‌های جامد محلول عصاره میوه نیز زیر تأثیر تیمار قرار نگرفت، اما در طول شش ماه انبارمانی تغییرهایی در سه رقم خرمای مورد بررسی مشاهده نشد که حاکی از اهمیت تیمار در افزایش طول دوره انبارمانی بود.

واژه‌های کلیدی: آفت‌کش میکروبی، انبارمانی، ضدعفونی، نخل خرما.

مقدمه

خرما به‌علت دارا بودن ماده‌های قندی زیاد (حدود ۷۰٪) دارای ارزش غذایی بالایی است (۳). اگرچه میزان ویتامین‌های میوه خرما چندان چشمگیر نیست، اما خاکستر آن دارای ۵۰٪ پتاسیم، ۸٪ فسفر و ۵٪ کلسیم است. بنابراین، می‌تواند یکی از منابع مهم عناصر معدنی در یک رژیم غذایی متعادل باشد. افزون بر مصرف مستقیم میوه، فراورده‌های صنعتی متنوعی نیز از این محصول استخراج می‌گردد که شیره خرما، عسل خرما، قند مایع، سرکه خرما، الکل، کارامل، خمیر خرما و شکلات خرما از آن جمله هستند (۳۳). ماده‌های فنولی در خرمای رسیده حدود ۳٪ وزن خشک را تشکیل می‌دهند و شامل چهار گروه اصلی تانن، فلاونها، فلاونولها می‌باشند (۱۷). مهم‌ترین اسیدهای آلی در میوه خرما اسید مالیک، اسیدسیتریک و اسید اگزالیک می‌باشند (۳۲). براساس میزان رطوبت میوه در مرحله تمر، رقم‌های خرما به سه دسته مختلف شامل خشک، نیمه خشک و نرم تقسیم بندی می‌شوند. رقم‌هایی که درصد رطوبت میوه در آن‌ها کمتر از ۱۰٪ است رقم‌های خشک، بین ۱۰ تا ۱۵٪ نیمه خشک و از ۱۵ تا ۲۰٪ رقم‌های نرم می‌باشند. ویژگی‌های فیزیکوشیمیایی پنج رقم خرما در کشور امارات متحده عربی بررسی شده و میزان رطوبت خرما در مرحله تمر بین ۲۰ تا ۲۲٪

۱- تاریخ دریافت: ۹۸/۱۲/۱۵ تاریخ پذیرش: ۹۹/۶/۱۹

۲- به ترتیب دانشیار و پژوهشگران سازمان تحقیقات، آموزش و ترویج کشاورزی، مؤسسه تحقیقات علوم باغبانی، پژوهشکده خرما و میوه‌های گرمسیری، اهواز، ایران.

* نویسنده مسئول، پست الکترونیک: masoud_latifian@yahoo.com

گزارش شده است (۳۲). در کشور پاکستان دامنه رطوبتی رقمهای مختلف خرما در مرحله تمر ۱۷/۴ تا ۱۴/۳٪ گزارش شده است (۱۷).

آلودگی به آفت‌ها یکی از مشکل‌های اساسی تولید و نگهداری خرما است. آفت‌های انباری نه تنها از راه تغذیه مستقیم بلکه با ایجاد شرایط مناسب برای فعالیت قارچ‌ها و سایر میکروب‌ها نیز باعث خسارت می‌شوند (۱۶، ۳۰). پژوهش‌های انجام شده نشان داده است که ترکیب‌های شیمیایی کلروفلوروکربن موجب تخریب لایه ازن می‌شوند (۱۳). با توجه به اهمیت لایه ازن، در سال ۲۰۰۲ برنامه‌ای توسط سازمان ملل متحد و با عنوان پروتکل مونترال تدوین و بیش از ۱۸۰ کشور از جمله جمهوری اسلامی ایران به عضویت آن درآمدند. هدف از اجرای این پروتکل محدودسازی و در نهایت حذف کامل عوامل مخرب لایه ازن از جمله گاز متیلبروماید بود (۴۱).

با وجود اقدام‌های ایران برای کاهش مصرف متیلبروماید به نظر می‌رسد که صنعت خرمای کشور از این روند عقب مانده است. به طوری که هنوز از این گاز به عنوان مهم‌ترین روش ضدغوفونی خرما در سطح وسیع استفاده می‌شود. این در حالی است که بررسی‌های انجام شده نشان داده است که در شرایط موجود، روش گازدهی نیز از کارایی کافی برخوردار نیست و در بسیاری از انبارها تراکم جمعیت قارچ پس از عملیات مبارزه خیلی سریع از سطح آستانه تحمل بالا می‌رود (۹، ۱۰). گاهی خرمahای انباری در طول یک فصل تا ۶ بار ضدغوفونی می‌شوند. این موضوع ضرورت عزم ملی و تلاش مضاعف برای حذف متیلبروماید از چرخه تولید در صنعت خرمای کشور را نشان می‌دهد (۲۲). با توجه به شرایط ویژه اقتصادی این محصول، انتخاب روش‌های جایگزین نیاز به ملاحظات ویژه‌ای دارد تا بتواند مورد پذیرش انبارداران و صاحبان صنایع در بخش صنعت خرما واقع شود (۸). در انتخاب یک روش به عنوان جایگزین متیلبروماید شش عامل باید مورد توجه قرار گیرد. روش انتخابی می‌باشد اینم بوده، کاربری آسان داشته و از نظر اقتصادی از روش کاربرد متیلبروماید ارزان‌تر باشد. ضمن داشتن کارایی مناسب در کاهش جمعیت آفت‌ها، دوام کافی نیز داشته باشد. همچنین در طبیعت خطر زیست محیطی ایجاد نکند و با شرایط انبارداری در داخل کشور سازگار باشد. با توجه به این نکته‌ها، انتخاب روش جایگزین بسته به روش مصرف خرما، درجه‌بندی کیفیت و مراحل فرآوری آن در صنعت خرما متفاوت است (۱۰).

مطالعه‌ها نشان می‌دهد که در استان خوزستان تنها ۸٪ خرما از نوع درجه یک و ۹۲٪ باقیمانده از نوع درجه دو و سه هستند. برای خرمای درجه یک استفاده از روش‌های گران‌تر نظیر انواع روش‌های بسته‌بندی، تیمارهای حرارتی، روش‌های اتمسفری و ترکیب آن‌ها قابل پیشنهاد است (۲۸). در حالی که برای خرمahای درجه دو و سه روش‌های ارزان‌تری مانند سمهای میکروبی، گازدهی با سمهای شیمیایی مجاز و یا ترکیب آن‌ها به عنوان جایگزین متیلبروماید مناسب هستند (۵).

آفت‌کش‌های زیستی نوعی از سمهای شیمیایی مجاز و یا ترکیب آن‌ها به عنوان جایگزین متیلبروماید مناسب هستند (۵). آفت‌کش‌های زیستی در حالی که روی محصول نیز تأثیر منفی نمی‌گذارند (۳۴). آفت‌کش‌های زیستی می‌توانند گزینه مناسب برای استفاده در ضدغوفونی محصول‌ها پس از برداشت بهویژه در تولید محصول‌های ارگانیک باشند، زیرا از ماده‌های طبیعی حاصل می‌شوند (۴۲، ۴۳، ۴۴). مقایسه پتانسیل اقتصادی کاربرد عوامل میکروبی و سایر آفت‌کش‌ها در مدیریت کنترل آفت‌ها تنها بر اساس درجه تأثیر و هزینه‌های پایه پژوهش‌ها صحیح نیست، بلکه می‌باشد در مقایسه این دو روش شاخص‌هایی مانند میزان کم خطر بودن برای انسان و سایر موجودات زیست‌بوم، کاهش بقایای سمهای در منابع غذایی، حفاظت از دشمنان طبیعی و افزایش تنوع در زیست‌بوم‌های کشاورزی زیر مدیریت را نیز مد نظر قرار داد (۲۱). موضوع دیگری که اهمیت کاربرد این عوامل را در برنامه‌های مدیریت تلفیقی پس از برداشت محصول‌های باطنی مطرح می‌سازد این است که این عوامل را می‌توان به عنوان روش‌های تشیدکننده، همراه با سایر تیمارهای مدیریت پس از برداشت به راحتی مورد استفاده قرار داد (۱۸).

یک گروه از عوامل کنترل میکروبی، قارچ‌های بیماری‌زای آفت‌ها هستند که از آن‌ها می‌توان *Beauveria bassiana* (Balasamo) Vuillemin را نام برد. گزارش‌ها نشان می‌دهد که این قارچ در رو سیه روی بیش از ۷۰ نوع محصول کشاورزی و انباری با موفقیت استفاده شده و در مواردی کارایی آن بسیار بالا و قابل رقابت با عوامل مهار شیمیایی بوده است (۱۸). اثرهای قارچ *B. bassiana* به عنوان یک ضدغوفونی کننده میکروبی در مهار انواع آفت‌های انباری غلات بررسی شده است (۲۷). مطالعه‌های انجام شده تو سط جاسم و همکاران (۱۹۸۸) نشان داد که به کارگیری *B. bassiana* در شرایط انبارداری خرما در

عراق به نسبت ۳۰۰۰۰ کنیدی در مترمکعب تا ۹۶٪ جمعیت *Carda cautella* Walker را کاهش می‌دهد (۲۰). قارچ *Muscodor albus* Worapong مولکولی را تولید می‌کند که طیف گسترده‌ای از عوامل میکروبی پس از برداشت را از بین می‌برند (۱۱، ۱۲). این قارچ در مهار پوسیدگی باکتریایی و قارچی در شرایط آزمایشگاهی و در میوه‌های مختلف از جمله سیب، هلو، انگور و لیمو آزمایش شده و موفقتی آمیز بوده است (۲۹، ۳۸، ۴۰).

خرما خشک و نیمه خشک، از میوه‌های متحمل از نظر طول دوره نگهداری به حساب می‌آیند، اما به دلیل آلودگی حشره‌ها و رشد قارچ‌های پس از برداشت، در معرض کاهش کیفیت قرار دارند. استفاده از یک روش حفاظت که باعث ضد عفنونی و حفظ کیفیت میوه شود، برای این محصول بسیار مهم است. به دلیل اثرهای تخریبی گاز متیل بروماید روی لایه ازن و بر اساس مقاوله‌نامه موتنال مبنی بر منسوخ شدن کاربرد این گاز، جایگزینی آن ضروری است. با وجود اهمیت روش‌های کنترل زیستی، حجم پژوهش‌های انجام شده در این زمینه و اثرهای آن‌ها بر کیفیت محصول بسیار محدود بوده است. برای استفاده کاربردی از یک آفت‌کش زیستی به عنوان جایگزین متیل بروماید در ضدغونی خرما، افزون بر اثرهای ضدغونی کنندگی، نداشتن اثرهای منفی بر کیفیت میوه نیز ضروری است. در پژوهش حاضر، اثرهای آفت‌کش زیستی با منشاء قارچ *B. bassiana* به عنوان یک آفت‌کش زیستی قابل جایگزین متیل بروماید بر کیفیت محصول و عمر انبارمانی خرما رقم‌های سایر، زاهدی و دیری مورد بررسی قرار گرفت.

مواد و روش‌ها

برای بررسی این فرضیه که آفت‌کش زیستی با منشاء قارچ *B. bassiana* بدون اثرهای منفی بر ویژگی‌های کیفی رقم‌های خرمای سایر، زاهدی و دیری است، تأثیر تیمار اسپور قارچ بر ماندگاری رقم‌های مختلف خرما و کیفیت آن‌ها مورد مطالعه قرار گرفت.

آماده‌سازی آفت‌کش زیستی

جدایه Iran441c از قارچ *B. bassiana* برای استفاده در پژوهش حاضر، از موسسه تحقیقات گیاه‌پزشکی کشور تهیه شد (۲). پس از خالص‌سازی به روش تک اسپور، جدایه قارچ مورد نظر در محیط کشت اس-دی-آ-وای تکثیر شد. بعد از اسپورزایی کامل (کشت ۱۲-۱۴ روزه) در دمای 25 ± 1 درجه سلسیوس و رطوبت نسبی 85 ± 5 ٪ دوره روشنایی: تاریکی ۱۲ ساعت، سطح محیط کشت با سوزن انتقال خراش داده شد و در داخل ارلن‌های جدایکانه جمع‌آوری شد که حاوی ۱۰ میلی‌لیتر آب مقطر استریل با محلول $0/0/5$ ٪ تونین $80^{\circ}3$ بود. محلول بالا به مدت ۵ دقیقه به طور پاندولی به هم زده شد. با استفاده از لام گلبلول شمار، غلظت‌های مختلف کنیدی بر حسب تعداد در میلی‌لیتر تهیه شد. برای تهیه محیط کشت اس-دی-آ-وای از ترکیب آگار ۱۵ گرم، دکستروز ۲۰ گرم، باکتوبیتون ۱۰ گرم، عصاره مخمر ۲ گرم و آب مقطر به میزان ۱۰۰۰ میلی‌لیتر استفاده شد. ماده‌ها به وسیله همزن الکتریکی حرارتی درون ارلن حل شدند. سپس ارلن‌های حاوی محیط کشت جهت ضدغونی به دستگاه اتوکلاو با فشار $1/5$ اتمسفر و دمای 121 درجه سلسیوس به مدت ۱۵ دقیقه منتقل شدند (۲۳). چنانچه مقدار غلظت مورد نظر از غلظت سوسپانسیون پایه کمتر بود از راه رقیق‌سازی بی در پی برای رسیدن به یک غلظت مشخص استفاده شد. این کار با استفاده از میکروپیپت مدرج با قدرت تشخیص یک میکرولیتر استفاده شد. اما در صورت نیاز به غلظت بالاتر از دستگاه سانتریفیوژ با قدرت 1000 دور در دقیقه به مدت ۵ دقیقه استفاده شد. برای محاسبه حجم مورد نیاز از سوسپانسیون پایه برای رسیدن به حجم مشخصی از سوسپانسیون با غلظت مورد نیاز از رابطه زیر استفاده شد.

$$V = \frac{C_r \cdot V_f}{C}$$

در این رابطه V حجم مورد نیاز برداشت شده از سوسپانسیون مایع بر حسب میلی‌لیتر بود تا سوسپانسیونی به حجم V_f و با غلظت C_f از اسپور قارچ تهیه شود (۲۴). برای فرمولاسیون کنیدی با حامل روغن‌های گیاهی ابتدا اسپورها به روش توضیح

داده شده برداشت و در آب مقطر سوسپانسیون شدند. برای رسیدن به غلظت‌های مختلف مورد نیاز از سوسپانسیون کنیدی قارچ در آزمایش با افزودن مقدار حجم مشخص از روغن کنجد براساس محاسبات به محلول اولیه اقدام شد.

آماده‌سازی میوه خرما

آزمایش‌ها روی سه رقم خرمای سایر، زاهدی و دیری انجام شد. میوه خرما از نخلستان‌های آبادان تهیه گردید. میوه‌ها بعد از انتقال به آزمایشگاه پژوهشکده خرما و میوه‌های گرسنگی کشور، ابتداء جداسازی شده و با آب قبل شستشو شسته و سپس در دمای آزمایشگاه 25 ± 3 درجه سلسیوس (به مدت ۲۴ ساعت خشک شدند. میوه‌های خرما با استفاده از دمای $18-1$ درجه سلسیوس به مدت پنج ساعت آفت‌زدایی و در کيسه‌های فریزری قرار داده شدند. برای اطمینان از آفت‌زدایی کامل به صورت تصادفی از هر بسته مقدار ۲۰ گرم خرما برداشت شد و وجود آفت زنده با دقت و به کمک بینوکولر مورد بررسی قرار شد.

مایهزنی و نگهداری میوه‌ها

برای انجام آزمایش‌ها از جعبه‌های شیشه‌ای شبیه استوک نگهداری خرما در انبار استفاده شد. این جعبه‌های شیشه‌ای به ابعاد $100\times5\times5$ سانتی‌متر بودند. در یک طرف از سطوح عمودی ۹ سوراخ با قطر ۵ سانتی‌متر در سه ردیف مختلف به فاصله ۲۵ سانتی‌متر از یکدیگر ایجاد و با درپوش مخصوص به‌طور کامل مسدود شد. درون هر یک از جعبه‌ها با ۱۰ کیلوگرم خرما پر شد. برای هر رقم، شش جعبه در نظر گرفته شد. سه عدد از جعبه‌ها با قالج و با غلظت کشنده ۵۰٪ که در نتیجه آزمایش‌های قبلی به عنوان مناسب‌ترین غلظت کشنده آفت‌های انباری مشخص شده بود، تیمار شدند. این غلظت‌ها به ترتیب برای رقم‌های سایر، زاهدی و دیری معادل $2/51\times10^4$ ، $2/46\times10^4$ و $2/69\times10^4$ اسپور در میلی لیتر بود (24). سه عدد دیگر از جعبه‌ها تیماری دریافت ننمودند. جعبه‌ها در شرایط آزمایشگاهی و با متوسط دمای 27 ± 2 درجه سلسیوس و رطوبت‌نسبی 40 ± 5 ٪ به مدت شش ماه نگهداری شدند. برای انجام تیمار مایهزنی اسپور قارچ از یک سه‌پاش پشتی با لانس و نازل مخصوص پاشش سوسپانسیون استفاده شد (23).

نمونه‌برداری

برای نمونه‌برداری از جعبه‌های نگهداری خرما از هر ارتفاع در هر ردیف یک سوراخ به صورت تصادفی انتخاب شده و یک نمونه که معادل ۲۰ گرم خرما بود، برداشت گردید. از هر جعبه سه نمونه برداشت شد. نمونه‌برداری از جعبه‌ها به فواصل هر ماه یک بار انجام گرفت و ویژگی‌های کیفی میوه‌ها بررسی شد (شکل ۱).



Fig. 1. Glass boxes for storing fruits of different date cultivars to investigate the effects of treatments on fruit quality.

شکل ۱- جعبه‌های شیشه‌ای ویژه نگهداری میوه‌های رقم‌های مختلف خرما برای بررسی اثرهای تیمارها روی کیفیت میوه.

اندازه‌گیری ویژگی‌های میوه

ویژگی‌های کیفی اندازه‌گیری شده شامل پیاج، اسیدیته، قندکل، قند احیاء و درصد ماده‌های جامد محلول بود. ابتدا عصاره میوه از رقمهای سایر، زاهدی و دیری استخراج شد. برای تهیه عصاره، ۲۵ گرم از خرمای بدون هسته هر رقم به دقت توزین شد. آب مقطر به میزان صد میلی لیتر افزوده شده و با مخلوط کن برقی خرد شد. مخلوط حاصله از کاغذ صافی عبور داده شد و به این ترتیب عصاره مورد نیاز به دست آمد. درصد ماده‌های محلول جامد با استفاده از دستگاه رفرکتومتر مدل ATA60 اندازه‌گیری شد. برای این منظور یک تا دو قطره از مایع محلول میوه روی صفحه شیشه‌ای دستگاه ریخته و درپوش دستگاه بسته و جلوی نور قرار داده شد. عدد بریکس روی دستگاه با استفاده از جدول بریکس اعداد تفسیر شد. جدول تصحیح حرارتی نیز مورد استفاده قرار گرفت (۳۱).

قند کل و قند احیاء به روش فهلهینگ و درصد ساکارز با استفاده از تفاصل دو قند بیان شده، محاسبه شد. ابتدا ۱۰ گرم نمونه در بالن ۱۰۰ قرار گرفت و سپس ۲ میلی لیتر استرات روى و ۲ میلی لیتر فرو سیانور پتاسیم به نمونه اضافه گردید و با آب مقطر به حجم ۱۰۰ میلی لیتر رسانده شد. این نمونه به مدت ۱۵ تا ۲۰ دقیقه ثابت ماند و سپس صاف شد (۲). برای انجام آزمایش، ابتدا محلول صاف شده داخل بورت ریخته شد. سپس ۵ میلی لیتر فهلهینگ آ و ۵ میلی لیتر فهلهینگ به ارلن منتقل و روی هیتر در زیر بورت قرار گرفت. پس از این که محلول کمی گرم شد، ۱۵ میلی لیتر از محلول داخل بورت به طور مستقیم و یک مرتبه به داخل ارلن ریخته شد. محلول باید در عرض ۱۵ ثانیه به جوش آید (داخل ارلن حتمنا نیاز به مگنت دارد). پس از به جوش آمدن محلول با استفاده از محلول قندی داخل بورت تیتراسیون انجام شد تا محلول‌های فهلهینگ به طور کامل توسط قند موجود در نمونه احیا شوند و پس از ایجاد رنگ و رسوب آجری رنگ به علت تشخیص دقیق احیا شدن محلول‌های فهلهینگ یک قطره متیلن بلو به آن افزوده شد. در صورت بروز رنگ آبی، تیتراسیون تا از بین رفتن رنگ آبی ادامه یافت و با توجه به حجم مصرفی محلول قندی و همچنین مقدار حجم‌های برداشته شده از فهلهینگ آ و بی و استفاده از جدول لین آبیون، درصد قند نمونه محاسبه شد. فهلهینگ آ و بی به ترتیب شامل سولفات مس و تارتارات مضاعف سدیم پتاسیم در سود بود. مقدار حجم مصرفی محلول قندی نباید از ۱۵ میلی لیتر کمتر یا از ۵۰ میلی لیتر بیشتر می‌شد، زیرا جدول لین آبیون در این حدود تنظیم شده است (۲).

پیاج عصاره با استفاده از پیاج سنج، مدل HM-60G سری DKK-ToA، اسیدیته به روش تیتراسیون با سود یک دهم نرمال و بر حسب اسید استیک مورد سنجش قرار گرفت. برای انجام تیتراسیون، به کمک پی پت ۱۰ میلی لیتر از محلول در ارلن ۲۵۰ میلی لیتری ریخته شد و ۲ قطره معرف فنول فتالین به آن افزوده گردید و سپس در حالی که با دست راست ارلن تکان داده می‌شد با دست چپ از بورت محلول سود به آن افزوده شد. دیواره‌های ارلن با آب مقطر شستشو داده شد و سپس افزودن سود به آرامی ادامه داده شد. حجم سود مصرف شده یادداشت شد. اگر با این روش از نقطه پایان رد شد، تیتراسیون را با استفاده بورت دیگر تکرار می‌گردید. بدین ترتیب چند قطره اسید استیک اضافه کرده و دوباره برای رسیدن به نقطه پایان به آرامی اضافه شد. آخرین قطره چسبیده به نوک بورت را در ارلن ریخته و تنظیم نهایی انجام شد. حجم نهایی هر دو محلول یادداشت شد و تیتراسیون دوبار دیگر تکرار و نرمالیته محلول سدیم هیدروکسید برای هر تیتراسیون محاسبه شد (۱۹).

میزان رطوبت نمونه‌ها با آبگیری از ۳۰ گرم میوه هر رقم به وسیله آون سری Gallen Kamp مدل OMT در دمای ۷۰ درجه سلسیوس اندازه‌گیری شد. بعد از رسیدن به این دما، یک عدد پلیت که از قبل کامل شسته و خشک شده بود به مدت نیم تا یک ساعت در آن قرار گرفت تا رطوبت باقی مانده در آن به طور کامل از بین برود. پلیت با پنس از آون خارج و در دسیکاتور قرار گرفت تا خنک شود. در دسیکاتور ماده‌های سلیلیکاتی وجود دارد که افزون بر عمل خنک‌کنندگی، باعث جذب رطوبت نیز شده و این باعث می‌شد که پلیت و نمونه میوه خرما داخل آن بعد از خروج از آون و حین خنک شدن مجدد رطوبت جذب نکنند. وزن پلیت خنک یادداشت شد. سپس مقدار ۳۰ گرم از میوه خرما درون پلیت ریخته شد (W_1). در مرحله بعد، پلیت حاوی میوه به مدت ۲۴ ساعت در آون قرار گرفت. سپس پلیت با پنس از داخل آون بیرون آورده شد و بی‌درنگ داخل

دستگاهی قرار گرفت تا دمای خود را از دست بددهد و پلیت مجدد با ترازو وزن شد (W_2). در پایان، با استفاده از فرمول زیر درصد رطوبت (H) محاسبه گردید:

$$H = \frac{(w1 - w2)}{30} \times 100$$

با قرار دادن عددهای به دست آمده در معادله بالا مقدار درصد رطوبت میوه به دست آمد (۳۹).

واکاوی داده‌ها

آزمایش حاضر در قالب طرح به طور کامل تصادفی و به صورت فاکتوریل با سه سطح انجام شد. فاکتور اول شامل سه رقم خرمای سایر، زاهدی و دیری، فاکتور دوم شامل میوه‌های تیمار شده با اسپور قارچ و شاهد و فاکتور سوم شامل ۶ زمان انبارداری بود. آزمایش‌ها دارای چهار تکرار بود. پس از تجزیه واریانس، میانگین‌ها با استفاده از روش چند دامنه‌ای دانکن مقایسه شدند. داده‌ها با نرم افزار (IBM) SPSS با استفاده از تجزیه واریانس مدل خطی تک عامله^۳ پردازش شدند.

نتایج

بر اساس تجزیه واریانس اثرهای تیمار قارچی، مدت زمان انبارمانی و برهمکنش آن‌ها بر ویژگی‌های کیفی میوه خرما نتیجه‌های معنی‌دار آماری برآورد شد. با توجه به این که فرضیه اصلی پژوهش بررسی اثرهای ضدغوفونی بر شاخص‌های کیفی میوه در رقمهای مختلف و در زمان بود. براساس نتیجه‌های این جدول برهمکنش سه عامل تنها در مورد ساکارز در سطح یک درصد معنی‌دار است. برهمکنش روش ضدغوفونی و رقم نیز برای قند احیاء و ساکارز تفاوت معنی‌دار به ترتیب در سطح احتمال پنج و یک درصد نشان داد. برهمکنش رقم و ضدغوفونی نیز برای ویژگی‌های قند احیاء و ساکارز در سطح یک درصد و برای رطوبت میوه در سطح پنج درصد اختلاف معنی‌دار نشان داد. سایر ویژگی‌ها اختلاف معنی‌داری نشان ندادند.

اثر تیمار ضدغوفونی بر درصد رطوبت میوه خرما

بر اساس نتیجه‌های تجزیه واریانس (۰/۰۵ = میانگین مربعات و ۲ = درجه آزادی) برهمکنش سه رقم خرما و تیمار با قارچ عامل بیماری‌زا و شاهد تفاوت معنی‌داری در میزان رطوبت بافت میوه نشان نداد. براساس نگاره ۲، کمترین رطوبت میوه در سه رقم در شرایط تیمار و شاهد در رقم دیری ثبت شد. در دو رقم سایر و زاهدی تفاوت معنی‌داری بین شاهد و تیمار از نظر رطوبت میوه وجود نداشت، اما در رقم دیری تیمار مایه‌زنی با اسپور قارچ باعث شده که مقدار رطوبت میوه و آب آزاد بیشتر از شاهد شود. میزان رطوبت میوه در شرایط تیمار ضدغوفونی و شاهد به تدریج در طی شش ماه نمونه‌برداری کاهش یافت. نرخ کاهش در رقم‌های مختلف متفاوت بود. بیشترین شب تغییرها در تیمار و شاهد در رقم زاهدی ثبت شد. بیشینه نرخ کاهش رطوبت نسبی از سه ماهه سوم انبارداری آغاز شد. نرخ کاهش رطوبت میوه در شرایط تیمار و شاهد، روند یکسانی را نشان داد. در نتیجه، تیمار مایه‌زنی میوه خرما با قارچ دارای اثرهای مثبتی در کیفیت میوه خرمای رقم دیری بوده و در سایر رقم‌ها نیز بدون اثرهای منفی در کاهش رطوبت بافت میوه بوده است.

اثر تیمار ضدغوفونی بر درصد ساکارز خرما

بر اساس نتیجه‌های تجزیه واریانس (۳۴/۳۶ = میانگین مربعات و ۲ = درجه آزادی) برهمکنش رقم، تیمار ضدغوفونی و زمان انبارداری تفاوت معنی‌داری از نظر صفت درصد ساکارز نشان داد. همان‌طور که در شکل ۳ ملاحظه می‌گردد در هر سه رقم تفاوت معنی‌داری در سطح احتمال یک درصد از نظر درصد ساکارز وجود دارد. در دو رقم سایر و دیری تفاوت معنی‌داری بین شاهد و تیمار با قارچ از نظر میزان ساکارز وجود نداشت، اما در رقم زاهدی تیمار باعث شده که درصد ساکارز کمتر کاهش یابد و در نتیجه دارای اثرهای مثبتی در کیفیت میوه خرمای رقم زاهدی بود. نرخ تغییرهای درصد ساکارز در سه رقم مورد مطالعه و در طی دوره انبارداری در شرایط تیمار و شاهد تفاوت معنی‌داری در سطح احتمال یک درصد اختلاف نشان داد. بیشترین نرخ تغییرها حداقل درصد ساکارز در ماه سوم انبارداری بود. بین تیمار ضدغوفونی آفت‌کش زیستی و شاهد در رقم دیری و سایر اختلاف مشاهده نشد، اما در رقم زاهدی روند تغییرهای ساکارز در ماه سوم به کمینه خود رسید.

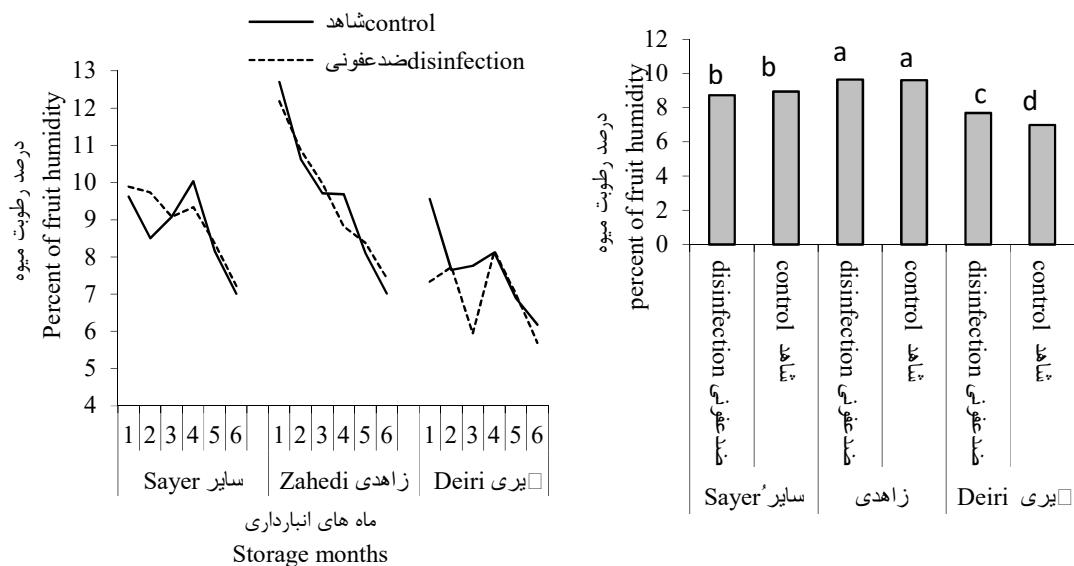


Fig. 2. Means comparison of fruit humidity and its changes during storage using disinfection and control treatments in three date cultivars at temperature of $27 \pm 2^\circ\text{C}$.

شکل ۲- مقایسه میانگین رطوبت میوه و تغییرهای آن در دوره انبارداری با کاربرد تیمارهای ضدعفونی و شاهد در سه رقم خرما در دمای 27 ± 2 درجه سلسیوس.

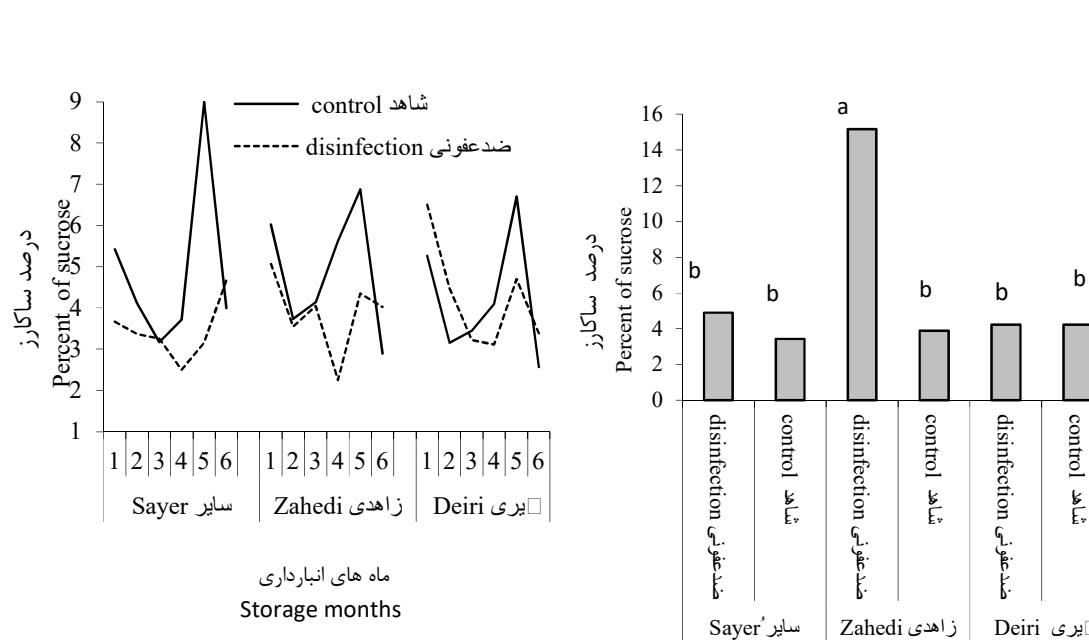


Fig. 3. comparing means of the percent amount of sucrose and its changes during Storage in the disinfection and control treatments in three dates cultivars at temperature of 27 ± 2 degrees Celsius.

شکل ۳- مقایسه میانگین درصد ساکارز و تغییرات آن در دوره انبارداری در تیمارهای ضدعفونی و شاهد در سه رقم خرما در دمای 27 ± 2 درجه سلسیوس.

اثر تیمار ضد عفونی بر قند کل خرما

بر اساس نتیجه های تجزیه واریانس ($F=20.5$ =میانگین مربعات و $2=\text{درجه آزادی}$) تیمار بافت سه رقم خرما با قارچ عامل بیماری زا تفاوت معنی داری نشان داد. همان طور که در شکل ۴ ملاحظه می گردد در سه رقم سایر، زاهدی و دیری تفاوت

معنی داری بین شاهد و تیمار از نظر میزان قند کل وجود داشت. در میوه خرمایی تیمار شده در تمام موارد مقدار قند کل بالاتری نشان داده اند. نرخ کاهش قند کل در سه رقم و در دو حالت تیمار و شاهد اختلاف معنی داری در سطح یک درصد نشان داد. در بیشتر موارد این به دلیل کاهش فعالیت میکروبی در خرمایی تیمار شده است. بر اساس نتیجه های به دست آمده، بیشینه درصد قند کل در هر سه رقم و در تیمار ضد عفونی با آفت کش زیستی و شاهد در ماه دوم انبار داری بود. از ماه دوم به بعد در سه رقم درصد قند کل روند کاهشی نشان داد. بیشترین نرخ تغییرها و تفاوت بین تیمار و شاهد در رقم زاهدی مشاهده شد.

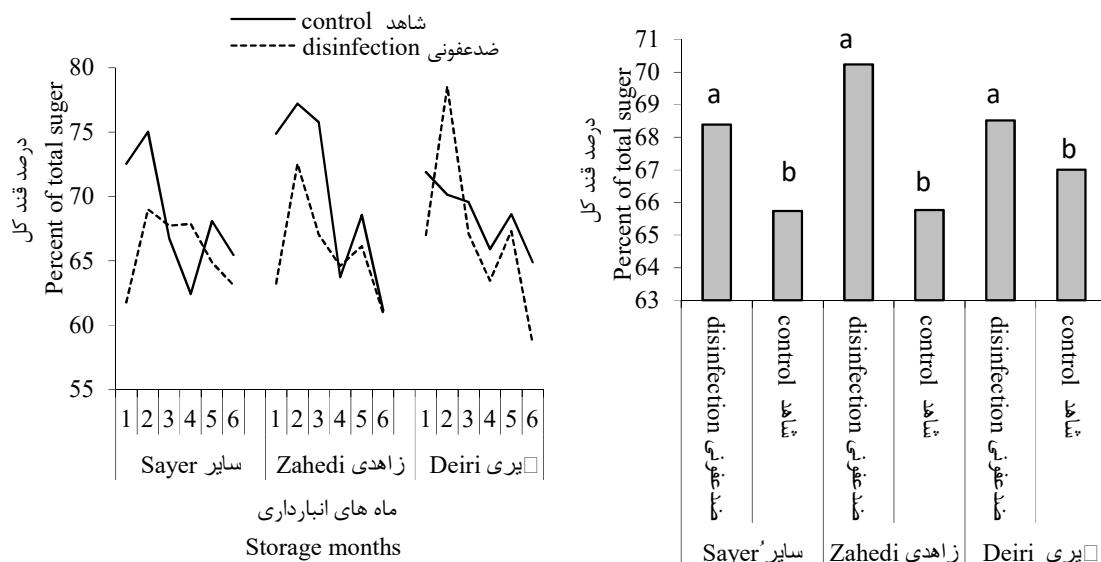


Fig. 4. Comparing means of the amount of total sugar content and its changes during Storage in the disinfection and control treatments in three dates cultivars at temperature of 27 ± 2 degrees Celsius.

شکل ۴- مقایسه میانگین درصد قند کل و تغییرات آن در دوره انبار داری در تیمارهای ضد عفونی و شاهد در سه رقم خرما در دمای 27 ± 2 درجه سلسیوس.

اثر تیمار ضد عفونی بر درصد قند احیاء خرما

بر اساس نتیجه های تجزیه واریانس ($F_{12,61} = 12.61$ = میانگین مربعات و $2=$ درجه آزادی) تیمار بافت خرمای سه رقم با قارچ عامل بیماری زا تفاوت معنی داری نشان داد. همان طور که در شکل ۵ ملاحظه می گردد در سه رقم خرمای مورد مطالعه از نظر قند احیاء در سطح یک درصد تفاوت معنی دار وجود داشت. در سه رقم سایر، زاهدی و دیری تفاوت معنی داری بین شاهد و تیمار از نظر درصد احیاء وجود نداشت. به طوری که در تمام میوه های تیمار شده مقدار قند احیاء برابر بود. نرخ تغییرهای در صد قند احیاء در سه رقم و در تیمار مایه زنی با اسپور قارچ و شاهد متفاوت بود. بر اساس نتیجه های به دست آمده بیشینه درصد قند احیاء در هر سه رقم و در تیمار ضد عفونی با آفت کش زیستی و شاهد در ماه دوم انبار داری بود. از ماه دوم به بعد شبیب تغییرهای متفاوتی در هر سه رقم در صد قند کل مشاهده شد به طوری که در رقم دیری روند کاهش و در رقم های سایر و زاهدی افزایش نشان داد. بیشترین تفاوت قند احیاء بین تیمار ضد عفونی و شاهد در رقم زاهدی مشاهده شد.

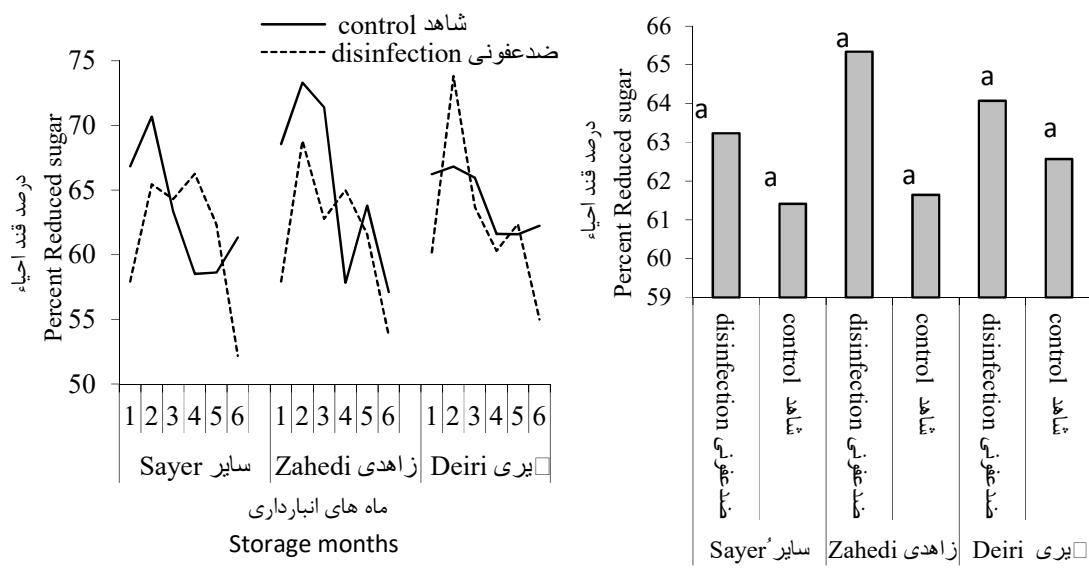


Fig. 5. Comparing means of the percent of reduced sugar content and its changes during Storage in the disinfection and control treatments in three dates cultivars at temperature of 27 ± 2 degrees Celsius.

شکل ۵- مقایسه میانگین درصد احیاء و تغییرات آن در دوره انبارداری در تیمارهای ضد عفونی و شاهد در سه رقم خرما در دمای 27 ± 2 درجه سلسیوس.

اثر تیمار ضد عفونی بر اسیدیته خرما

بر اساس نتیجه های تجزیه واریانس ($F=0.001$ =میانگین مربعات و $2=$ درجه آزادی) تیمار بافت خرمای سه رقم با قارچ عامل بیماری زا تفاوت معنی داری در اسیدیته نشان داد. همان طور که در شکل ۵ ملاحظه می شود در سه رقم خرمای مورد مطالعه از نظر اسیدیته میوه تفاوت معنی داری در سطح احتمال پنج درصد وجود داشت. در سه رقم سایر، زاهدی و دیری تفاوت معنی داری بین شاهد و تیمار از نظر اسیدیته وجود نداشت. در طول دوره انبارداری به تدریج بر اسیدیته افزوده شد و این روند تا ماه پنجم انبارداری ادامه داشت. بیشینه اسیدیته در تمام موارد در ماه پنج انبارداری ثبت شد. بالاترین اسیدیته در تیمار ضد عفونی میوه و شاهد در رقم دیری و کمترین آن در رقم سایر مشاهده شد. نرخ تغییرهای اسیدیته در رق های مختلف خرمای مورد مطالعه و در تیمار مایه زنی میوه با اسپور قارچ و شاهد متفاوت بود. بالاترین نرخ تغییرها در رقم دیری مشاهده شد.

اثر تیمار ضد عفونی بر پی اچ خرما

بر اساس نتیجه های تجزیه واریانس ($F=0.04$ =میانگین مربعات و $2=$ درجه آزادی) تیمار بافت خرمای سه رقم با قارچ عامل بیماری زا تفاوت معنی داری در پی اچ نشان داد. همان طور که در شکل ۷ ملاحظه می گردد در سه رقم سایر، زاهدی و دیری تفاوت معنی داری بین شاهد و تیمار از نظر پی اچ در سطح احتمال ۵٪ وجود دارد. در دو رقم سایر و دیری بین خرمای تیمار شده و شاهد تفاوت معنی دار وجود نداشت، اما در رقم زاهدی خرمای تیمار شده پی اچ بالاتری نسبت به شاهد نشان داد. در هر سه رقم و در دو گروه شاهد و تیمار به تدریج در طول دوره شش ماهه انبارداری -پی اچ کاهش یافت. کمینه پی اچ در سه رقم در ماه پنجم یا ششم انبارداری بود.

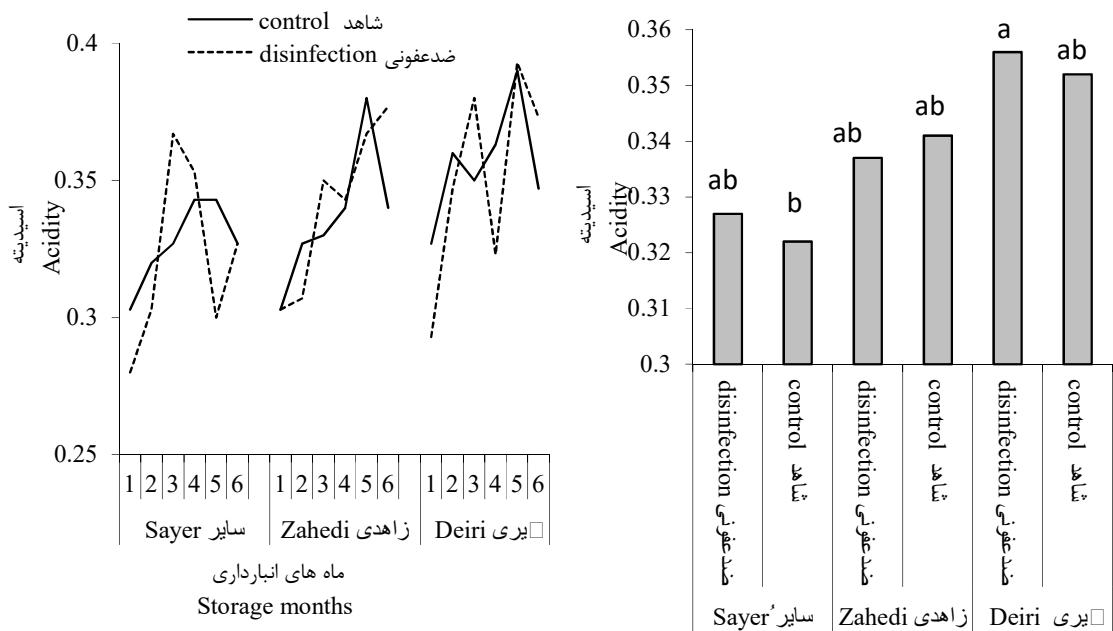


Fig. 6. Comparing means of the amount of acidity and its changes during Storage in the disinfection and control treatments in three dates cultivars at temperature of 27 ± 2 degrees Celsius.

شکل ۶- مقایسه میانگین اسیدیته و تغییرات آن در دوره انبارداری در تیمارهای ضدعفونی و شاهد در سه رقم خرما در دمای 27 ± 2 درجه سلسیوس.

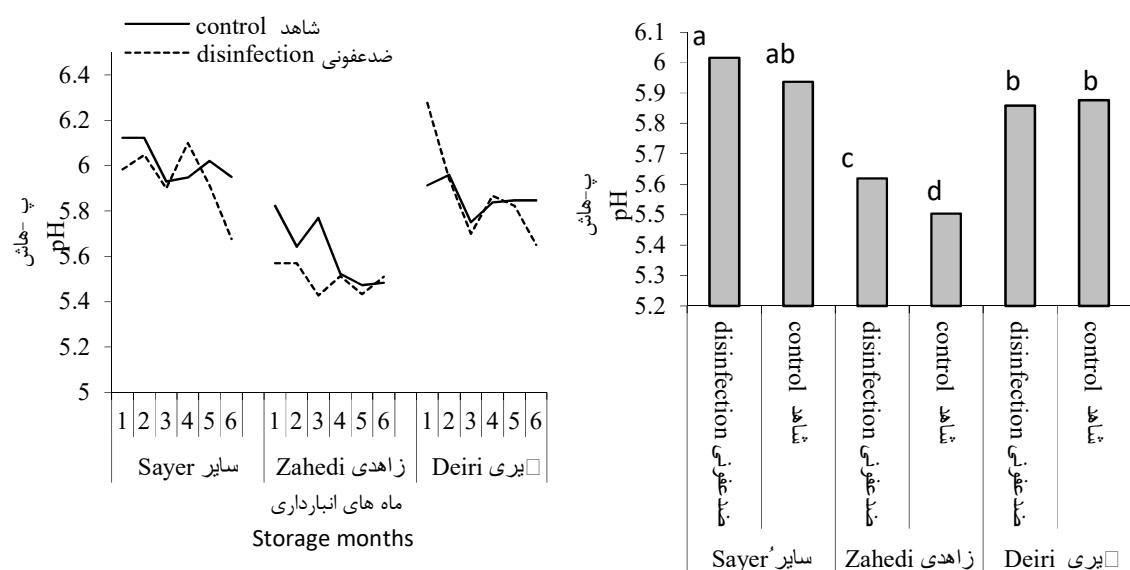


Fig. 7. Comparing means of the amount of pH and its changes during Storage in the disinfection and control treatments in three dates cultivars at temperature of 27 ± 2 degrees Celsius.

شکل ۷- مقایسه میانگین pH-هاش و تغییرات آن در دوره انبارداری در تیمارهای ضدعفونی و شاهد در سه رقم خرما در دمای 27 ± 2 درجه سلسیوس.

اثر تیمار ضدغونی بر ماده‌های جامد کل خرما

بر اساس نتیجه‌های تجزیه واریانس ($F=79/0$ -میانگین مربعات و $2=$ درجه آزادی) اثر برهmekش تیمار بافت خرمای سه رقم با قارچ عامل بیماری‌زا تفاوت معنی‌داری بر درصد ماده‌های جامد کل نداشت. همان طور که در شکل ۸ ملاحظه می‌گردد در سه رقم سایر و زاهدی تفاوت معنی‌داری بین شاهد و تیمار از نظر درصد ماده‌های جامد کل وجود نداشت، اما بین سه رقم مورد مطالعه تفاوت معنی‌داری در سطح احتمال 5% مشاهده شد. در رقم دیری نوسان‌های ماده‌های جامد محلول طی انبارمانی بین تیمار و کنترل تفاوت قابل ملاحظه‌ای نشان داد. نرخ تغییرهای درصد ماده‌های جامد میوه در طی مدت شش ماه انبارمانی در سه رقم خرمای سایر، زاهدی و دیری و تیمار مایه‌زنی با شاهد اختلاف نشان داد. بر اساس نتیجه‌های به دست آمده درصد ماده‌های جامد کل در سه رقم و در دو گروه تیماری در طی شش ماه نمونه برداری نوسان‌هایی نشان داد، اما بیشینه درصد ماده‌های جامد در تمام موارد در ماههای دوم و سوم انبارداری ثبت شد. بالاترین درصد ماده‌های جامد میوه در رقم سایر و کمترین در رقم خرمای زاهدی مشاهده شد. بیشترین نرخ تغییرهای ماده‌های جامد میوه در تیمار مایه‌زنی میوه با اسپور قارچ و شاهد در رقم دیری مشاهده شد.

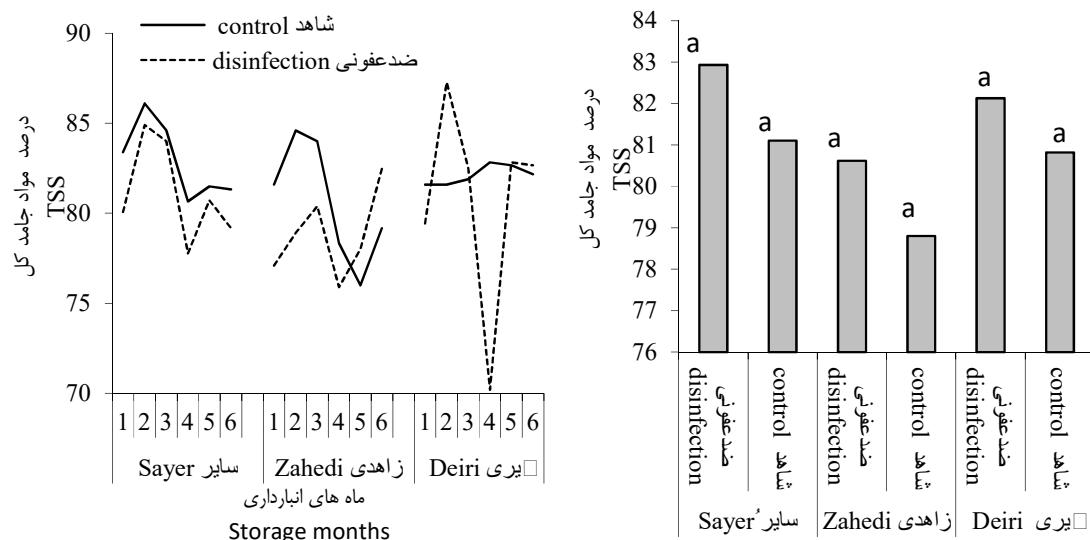


Fig. 8. Comparing means of the amount of TSS and its changes during Storage in the disinfection and control treatments in three dates cultivars at temperature of 27 ± 2 degrees Celsius.

شکل ۸- مقایسه میانگین درصد کل ماده‌های جامد و تغییرات آن در دوره انبارداری در تیمارهای ضدغونی و شاهد در سه رقم خرمای 27 ± 2 درجه سلسیوس.

بحث

نتیجه‌های بهدست آمده در پژوهش حاضر نشان داد که آفت‌کش زیستی مورد مطالعه توانایی حفظ کیفیت میوه‌های تازه سه رقم خرمای سایر، زاهدی و دیری را در شرایط کنترل شده دارد. بیان این نکته نیز حائز اهمیت است که ماده‌های تشکیل دهنده آفت‌کش زیستی مورد استفاده اثر منفی روی ویژگی‌های کیفی سه رقم میوه‌های خرمای میوه نداشت و از این لحاظ کاربرد آن در ضدغونی میوه خرمای مانع ندارد. افزون بر این، گونه مورد استفاده در آفت‌کش زیستی به آسانی از طبیعت به عنوان یک قارچ حاصل از خاک جدا می‌شود و تکثیر آن در محیط کشت آسان است (۴۵، ۲۷).

پژوهش‌های پیشین نشان داده‌اند که قارچ *B. bassiana* توانایی کنترل آفت‌های انباری خرمای را دارد. در میان جدایه‌های بومی قارچ *B. bassiana* مورد آزمایش کمترین غلظت کشند 50% مربوط به جدایه 4410 روی حشره‌های کامل و لارو

سوسک شپشه دندنه‌دار خرما *Oryzaephilus surinaemensis* L. به ترتیب معادل 4×10^3 و $10^3 \times 3/51$ بود (۲۳، ۲۵). جدایه قارچی ۴۴۱C نسبت به سایر جدایه‌های بومی آزمایش شده، در طیف دمایی وسیع‌تر و بالاتر رشد میسیلیومی و تندش مناسبی دارد (۲۶). افرون بر این دارای قدرت کشنده‌گی بالاتری در مراحل رشدی لاروی و حشره کامل سوسک شپشه دندنه‌دار خرما بود. لذا برای کاربرد در شرایط انبارداری خرما که بیشتر در مناطق گرمسیری و نیمه گرمسیری قرار دارند، مناسب است (۲۴، ۲۶). برای کاربرد عملی این عامل بیماری‌زا به عنوان ماده ضدغذوفنی کننده زیستی، تأثیرهاییش بر ویژگی‌های کیفی میوه نیز مورد بررسی قرار گرفت. نتیجه‌های این پژوهش نشان داد که آفت‌کش زیستی مورد آزمایش اثرهای متفاوتی بر کیفیت میوه خرما دارد. فعالیت آبی و رطوبت میوه بیانگر مقدار آب آزاد بافت است. مقدار این صفت کیفی میوه خرما از اهمیت زیادی برخوردار است و مقدار آن در مراحل نمو میوه خرما به تدریج کاهش پیدا می‌کند. کاهش رطوبت میوه بیانگر کاهش آب آزاد بافت است. برای میوه خرمایی برداشت شده هرچه مقدار آن کمتر شود تردی میوه که از ویژگی‌های کیفی آن به شمار می‌رود، کاهش می‌یابد (۶). ساکاراز یکی از مهم‌ترین قندهای موجود در میوه خرما است. این قند پتانسیل تبدیل به انواع اسیدها را در اثر فعالیت عوامل میکروبی دارد. کاهش قند ساکاراز به معنای افزایش میزان فعالیت عوامل میکروبی است (۳۱). مهم‌ترین عوامل میکروبی پس از برداشت میوه خرما مخمرها و باکتری‌ها می‌باشند که باعث ترشیدگی و تخمیر میوه خرما می‌گردند. ترشیدگی بر اثر تولید اسید لاکتیک و اسید سیتریک و تخمیر به علت تولید الكل توسط مخمرها و باکتری‌ها در میوه خرما به وجود می‌آید. فلور میکروبی میوه خرما اجتماعی از قارچ‌های عالی، مخمرها، باکتری‌های اسپوردار و باکتری‌های بدون اسپور است. میوه خرما افرون بر ساکاراز دارای انواع دیگری از قندهای مانند گلوگز و فروکتوز نیز است که حفظ آن‌ها در کیفیت میوه انباری حائز اهمیت است (۷). قندهای موردنصرف مخمرها مونوساکاریدهای فروکتوز و گلوکز می‌باشند. تغییر عوامل‌های که در اثر فعالیت مخمرها در میوه خرما به وجود می‌آید شامل تخمیر الکلی کربوهیدرات‌ها و تولید اتانول (الکل اتیلیک) به همراه دی اکسیدکربن است که در روش غیرهوایی تولید می‌شوند. اسیدهای آلی میوه خرما نیز به روش هوایی توسط مخمرهایی که در سطح میوه وجود دارند به کربنات‌ها اکسید می‌گردند (۳۶). در تخمیر غیرهوایی میوه خرما توسط باکتری‌های غیرهوایی اسید بوتیریک، اسید استیک و ماده‌های دیگری تولید می‌شود (۳۵).

اسیدیته قابل تیتر شامل اسیدیته کل عصاره است که بر اساس اسیدهای آلی عده میوه اندازه‌گیری می‌شود. مقدار اسیدیته در این آزمایش مقدار اسیدیته قابل تیتر میوه‌ها بر حسب میلی‌گرم ۱ اسید مالیک بر 100 g گوشت میوه خرما زیر تیمارهای مختلف بود. بیشتر محصول‌های باگی دارای مقدار زیادی اسیدهای آلی هستند که در سوخت و ساز یاخته‌ای آن‌ها نقش مهمی داشته و مقدار این اسیدها در کیفیت محصول‌های باگی به ویژه میوه‌ها مؤثر هستند. مهم‌ترین اسیدهای آلی میوه خرما اسید مالیک و اسید سیتریک می‌باشند. به علت ضعیف بودن این اسیدها، اسیدیته میوه خرما نیز پایین است. مقدار و نوع این اسیدها بر کیفیت مزه و عمر پس از برداشت میوه مؤثر است (۱۶). پیاج عصاره تنها بیانگر یون‌های H^+ بوده و متأثر از مجموعه اسیدهای قوی و ضعیف میوه تغییر می‌کند. اسیدهای آلی بیشتر جز اسیدهای ضعیف بوده و تأثیر زیادی بر پیاج ندارند. همچنان اسیدهای قوی که سبب تغییر سریع پیاج می‌شوند، به طور معمول کمتر از یک درصد اسیدهای عصاره را شامل می‌شوند. پ-هاش روی مزه تأثیر ندارد و اهمیت آن بیشتر به خاطر تأثیر بر واکنش‌های آنزیمی و فعالیت ریزاندامواره‌ها است. بنابراین، در مقایسه با اسیدیته از ارزش کمتری به عنوان یک فاکتور کیفی مؤثر بر مزه برخوردار است (۱۶). پیاج در تعیین قابلیت مصرف میوه اهمیت زیادی دارد. مهم‌ترین فاکتورهایی که زیر تأثیر پیاج عصاره میوه خرما قرار می‌گیرند، فعالیت آنزیم‌ها و ریزاندامواره‌ها می‌باشند. در پیاج پایین فعالیت ریزاندامواره‌ها زیر تأثیر دیگر عوامل محدود کننده مانند فعالیت آبی و دما می‌باشد (۴۷).

کاهش وزن در میوه خرما بیشتر در اثر کاهش میزان رطوبت میوه در طی دوره انبارمانی اتفاق می‌افتد. البته محتوای رطوبت میوه بر پ-هاش و اسیدیته نیز مؤثر است. از آنجایی که شیره یاخته‌های گیاهی میوه خرما از ویژگی تامپونی بالایی برخوردار است، همیشه نمی‌توان رابطه‌ای مستقیم میان تغییرهای پ-هاش و اسیدیته پیدا کرد. مطالعه‌های سایر پژوهشگران نشان داده که مقدار پ-هاش خرما تا مرحله رسیدگی کامل میوه افزایش یافته است (۱). به هر حال، در پژوهش حاضر، پ-هاش با افزایش زمان انبارمانی کاهش یافته. هرگونه افزایش یا کاهش رطوبت میوه خرما به طور مستقیم بر کیفیت آن به ویژه بر سفتی بافت و حساسیت آن به بیماری‌های قارچی تأثیر می‌گذارد (۳۷).

از دیگر ویژگی‌های کیفی مهم و مؤثر در تعیین طعم و مزه میوه‌ها ماده‌های جامد کل است که به صورت درصد درجه بریکس^۳ نشان داده می‌شود (۱۶). در پژوهش حاضر، مایه‌زنی میوه خرما با اسپور قارچ *B. bassiana* در سه رقم خرمای مورد بررسی نه تنها اثرهای منفی در پی نداشت، بلکه در حفظ ویژگی‌های کیفی میوه در طی شش ماه انبارداری دارای اثرهای مثبت و معنی‌داری بود. تفاوت در مقدار TSS خرمای در مراحل و رقم‌های مختلف از نظر نسبت قند به اسید در مطالعه‌های مشابه گزارش شده است (۳۷). کنترل شدن تغییرهای غلظت ماده‌های جامد در تیمار مایه‌زنی میوه خرما با اسپور قارچ به دلیل کند شدن سوخت و ساز میوه در طی زمان انبارمانی می‌باشد. افزایش غلظت ماده‌های جامد اگرچه منجر به بهبود ارزش غذایی میوه می‌شود، اما مطالعه‌های مشابه نشان داده است که این افزایش منجر به تیره شدن رنگ بافت و کاهش کیفیت ظاهری آن شده و نامطلوب می‌باشد (۴). نکته‌ای که می‌توان در توجیه این تغییرها به آن اشاره نمود، تبدیل دیگر ترکیب‌های درون میوه از جمله ترکیب‌های فنولی و اسیدهای آلی به قندها و ماده‌های محلول طی دوره نگهداری است. مطالعه سایر پژوهشگران نشان داده است که تغییرهای غلظت ترکیب‌های فنولی میوه رقم‌های مختلف خرمای خوزستان در مرحله پایانی نمو میوه اتفاق می‌افتد. ترکیب‌های اسیدی فنولی میوه خرمای شامل گالیک اسید، پروتوکاتکوئیک اسید، وانیلیک اسید، p-هیدروکسی بنزوئیک، کافئیک اسید، سیرینجیک اسید، p-کوماریک اسید، فرولیک و O-کوماریک اسید می‌باشند (۷).

مقایسه روش تیمار خرمای با استفاده از قارچ *B. bassiana* با سایر روش‌ها مانند تیمارهای تغییر اتمسفری و روش‌های حرارتی نشان داد که روش مزبور در حفظ ویژگی‌های کیفی خرمای تیمار شده مؤثر بوده و نتیجه‌های مشابهی داشته است (۱۵). تیمارهای حرارتی نیز اثرهای مختلفی بر ویژگی‌های کیفی میوه‌های خرمای دارند. تیمارهای حرارتی در کاهش میزان رطوبت میوه خرمای انباری، افزایش درصد کل ماده‌های جامد و افزایش درصد اسیدیتۀ تأثیر معنی‌داری داشته است (۱۶). تیمارهای حرارتی نقش بسیار چشم‌گیری در کاهش فعالیت میکروبی نشان می‌دهند. این تیمارها از راه کاهش فعالیت عوامل میکروبی مخرب و فاسدکننده میوه خرمای در جلوگیری از کاهش کیفیت مؤثر می‌باشند. از این لحاظ تشابه زیادی بین تیمار حرارتی و تیمار با آفت‌کش زیستی وجود دارد؛ زیرا آفت‌کش زیستی دارای خاصیت همکاهی با بسیاری از قارچ‌ها و باکتری‌های ایجاد‌کننده پوسیدگی و ترشیدگی میوه بوده و در حفظ کیفیت میوه‌های انباری مؤثر است (۳۳).

انجام پژوهش‌هایی در زمینه بررسی روش‌های ارگانیک ضدغذوفونی میوه‌های تازه برداشت شده ضروری است؛ زیرا بسیاری از این فناوری‌ها بدون باقیمانده‌های مضر هستند یا میزان باقیمانده آن‌ها محدود می‌باشد. به هر حال، تجاری‌سازی این روش‌ها پیشرفت چندانی نداشته و تا حد زیادی به ابتکار شرکت خدمات‌دهنده وابسته است. در این رابطه فعالیت شرکت‌های تجاری مرتبط در زمینه فناوری‌های پس از برداشت برای صنعت باگبانی ارگانیک بسیار ناچیز است، اما در صورت افزایش پژوهش‌ها امکان توسعه مشاغل مرتبط به احتمال افزایش خواهد یافت.

نتیجه‌گیری

نتیجه‌های این پژوهش نشان داد که تیمار میوه‌های خرمای رقم‌های سایر، زاهدی و دیری در مرحله تمار با استفاده آفت‌کش میکروبی با منشاء قارچ *B. bassian* برای ضدغذوفونی خرمای مناسب بوده و هیچ یک از غلظت‌های مورد استفاده در رقم‌ها نتوانستند در ویژگی‌های فیزیولوژیکی میوه خرمای مورد بررسی در مقایسه با شاهد تغییر منفی ایجاد کنند. روش ضدغذوفونی با مایه‌زنی میوه با اسپور قارچ *B. bassian* توانست برخی ویژگی‌های کیفی محصول خرمای را زیر تأثیر قرار دهد. در این روش، جذب یا از دست دادن رطوبت ناچیز بود. افزون بر این، کاهش وزن یا جذب رطوبت قابل توجهی نیز زیر تأثیر تیمار مشاهده نشد. غلظت ماده‌های جامد محلول و پیاج عصاره میوه اگرچه زیر تأثیر تیمار قرار نگرفت، اما در طول شش ماه انبارمانی تغییرهایی در سه رقم خرمای مورد بررسی مشاهده شد که حاکی از اهمیت تیمار در افزایش طول دوره انبارمانی بود. افزایش تدریجی غلظت ماده‌های جامد محلول میوه خرمای در طول دوره نگهداری و به ویژه در تیمار ضدغذوفونی سبب بهبود ارزش غذایی محصول گردید. در نتیجه، فن آوری مایه‌زنی میوه با اسپور قارچ *B. bassian* می‌تواند در نگهداری پس از برداشت خرمای به عنوان روشی برای ضد غذوفونی استفاده شود. کاربرد این روش راحت‌تر از سایر روش‌های رایج است که بیشتر مبتنی بر استفاده از ماده‌های شیمیایی می‌باشند. این روش ضمن اقتصادی‌تر بودن، با محیط زیست نیز سازگار می‌باشد.

منابع

References

- Abbas, M. A. F and R. Dris. 2001. Physiology and postharvest quality of date palm fruit (*Phoenix dactylifera* L.). In: Crop Management and Postharvest Handling of Horticultural Products. (R. Dris, R. Niskanen, S.M. Jain, ed.), Science Publishers, Inc., Enfield, NH, USA, 209–237.
- Abdul-Hamid, N.A. Abas., F. I.S. Ismail., K. Shaar and N. H. Lajis. 2015. Influence of different drying treatments and extraction solvents on the metabolite profile and nitric oxide inhibitory activity of Ajwa dates. *J. Food Sci.* 80: 2603–2611.
- Agboola, O.S and A. L. Adejumo. 2015. Nutritional Composition of the fruit of the Nigerian wild date palm, *Phoenix dactylifera*. *World J. Dairy Food Sci.* 8: 196–200.
- Al-Farsi, M., C. Alasalvar., A. Morris., M. Baron and Shahidi, F. 2005. Comparison of antioxidant activity, anthocyanins, carotenoids, and phenolics of three native fresh and sun-dried date (*Phoenix dactylifera* L.) varieties grown in Oman. *J. Agric. Food Chem.* 53: 7592-7597
- Aleid, S.M. 2014. Date fruit processing and processed products. In Dates: Postharvest Science, Processing Technology and Health Benefits, 1st ed.; Siddiq, M., Aleid, S.M., Kader, A.A., Eds.; John Wiley & Sons, Ltd.: Chichester, UK, pp. 171–202.
- Assirey, E.A. 2015. Nutritional composition of fruit of 10 date palm (*Phoenix dactylifera* L.) cultivars grown in Saudi Arabia. *J. Taibah Univ. Sci.* 9, 75–79.Baliga, M., Baliga, B.R., Kandathil, S.M., Bhat, H.P. and Vayalil, P. 2011. A review of the chemistry and pharmacology of the date fruits (*Phoenix dactylifera* L.). *Food Res. Int.* 44: 1812–1822.
- Biglari, F., F. M. Alkarkhi and M. A. Easa. 2009. Cluster analysis of antioxidant compounds in dates (*Phoenix dactylifera*): Effect of long term cold storage. *J. Agr. Food Chem.* 107: 1636-1641.
- Burks, C. S., M. Yasin., H. A. F. El-Shafie and W. Wakil. 2015. Pests of stored dates. In Sustainable Pest Management in Date Palm: Current Status and Emerging Challenges, Sustainability in Plant and Crop Protection; Wakil, W., Romeno Faleiro, J., Miller, T.A., Eds.; Springer International Publishing: Zürich, Switzerland, pp. 237–286.
- Dhouibi, M.H., A. Lagha., A. Bensalem and Y. Hammami. 2015. Palm dates fumigation in Tunisia: Efficiency of phosphine and CO₂ mixtures, at different temperatures, as an alternative to methyl bromide. *Int. J. Agr. Innov. Res.* 6: 1697–1702.
- El Mohandes, M.A. 2012. Nonchemical methyl bromide alternatives in dates' processing sector. In Dates: Production, Processing, Food, and Medicinal Values, 1st ed.; Manickavasagan, A., Mohamed Essa, M., Sukumar, E., Eds.; CRC Press: Boca Raton, FL, USA, pp. 227–253.
- Ezra, D and G. A. Strobel. 2003. Effect of substrate on the bioactivity of volatile antimicrobials produced by *Muscodorus albus*. *Plant Sci.* 165:1229–1238.
- Ezra, D., W. M. Hess and G.A. Strobel. 2004. New endophytic isolates of *Muscodorus albus*, a volatile-antibiotic-producing fungus. *Microbiology*, 150:4023–4031.
- Fang, X., S. Park and T. Saito. 2019. Rapid increase in ozone-depleting chloroform emissions from China. *Natu. Geosci.* 12: 89–93.
- FAO. 2010. Statistical Database; <http://faostat.fao.org>,
- Finkelman, S., S. Navarro and M. Rindner. 2006. Use of heat for disinfestation and control of insects in dates: Laboratory and field trials. *Phytoparasitica*, 34: 37–48.
- Iranmanesh, S. M. 2000. Compact first book, Introduction to applied technology, production dates, storage, processing, packaging and export. First Edition. Publications Aida writing. 274 pp.
- Ismail, B., I. Haffar., R. Baalbaki., Y. Mechref and J. Henry. 2006. physico-chemical characteristics and total quality of six date varieties grown in the United Arab Emirates. *Int. J. Food Sci. Tech.* 41: 919–926.
- James, E., T. Jeffrey and C. Lord. 2003. Tritrophic interactions and storage pest control: interaction of the fungus *Beauveria bassiana* with resistant oat varieties for control of *Oryzaephilus surinamensis*. *Insect Pathol.* *Microb. Con.* 4: 153-170.

19. Jamil, M.S., R. Nadeem., M. Hasif, A. Ali and K. Akhtar. 2010. Proximate composition and mineral profile of eight different unstudied date (*Phoenix dactylifera* L.) varieties from Pakistan. Afr. J. Biotech. 9: 3252–3259.
20. Jassim, H. K., L. M. Andullah and I. Abd- Al- Ahad. 1998. Determination of the exact concentration of *Beauveria bassiana* to control the larvae of the Fig moth *Ephestia cautella* on stored dates in Iraq. Arab. J. Plant Prot. 6: 44-45.
21. Lacey, L.A. (Ed.) 2016. Microbial Control of Insect and Mite Pests: From Theory to Practice; Academic Press: Cambridge, MA, USA, 482pp.
22. Latifian, M. 2003. Date Control technology of date palm stored pests. Ahang Ghalam Publishing, Mashhad. 100 pp.
23. Latifian, M., E. Soleimannejadian. M. Ghazavi, J. Hayati, S. M. Mosadegh and P. Nikbakht. 2009. Evaluation of three *Beauvaria bassiana* isolates on Sawtoothed beetle *Oryzaephilus surinaemensis* and the effect of different temperature on their germination and mycelium growth. J. App. Entomol Phytopathol. 77(1): 151-168.
24. Latifian, M. E. Soleimannejadian. M. Ghazavi, J. Hayati, S. M. Mosadegh and P. Nikbakht. 2010. Study the pathigenicity of *Beauveria bassiana* on the Larvae and adult stages of sawtoothed beetle *Oryzaephilus surinaemensis* on date palm cultivars. Journal of Scientific agriculture. Plant. Protec. 31(1): 21-35.
25. Latifian, M., E. Soleimannejadian and M. Ghazavi. 2017. The epizootic models of *Beauveria bassiana* in sawtoothed grain beetle, *Oryzaephilus surinamensis* populations feeding on date fruits. Biol. Control Pest Plants Dis. 6: 207-220.
26. Latifian, M., M. Ghazavi and E. Soleimannejadian. 2018. The role of temperature on the pathogenicity of *Beauveria bassiana* in populations of sawtoothed grain beetle, *Oryzaephilus surinamensis* (Coleoptera: Silvanidae) fed on stored date fruits. J. Crop Prot. 7: 395-402.
27. Litwin, A., M. Nowak and S. Różalska. 2020. Entomopathogenic fungi: unconventional applications. 2020. Rev. Environ. Sci. Biotechnol. 19:23-42.
28. Marzia, C., R., P. Garbati., R. Nencioni., M. Guidi., A. B. Bicego and S. Patrizia. 2019. Emigration Effects Induced by Radio Frequency Treatment to Dates Infested by *Carpophilus hemipterus*, Insects, 10(9): 273-288.
29. Mercier, J. and J. L. Smilanick. 2005. Control of green mold and sour rot of stored lemon by biofumigation with *Muscodor albus*. Biol. Cont. 32:401–407.
30. Mercier, J., P. Walgenbach and J. I. Jiménez. 2005. Biofumigation with *Muscodor albus* pads for controlling decay in commercial table grape cartons. HortScience, 40:1144 (Abstr.).
31. Mortazavi, S. M., H. K. Arzani and M. Barzegar. 2006. The effect of vacuum and modified atmosphere packing on the shelf life and quality of date (*Phoenix dactylifera*) fruits, CV. Barhee. J. Agr. Sci. 29(3):125-138.
32. Nasiruddin Khan, M. N., A. Sarwar., A. M. Wahab and F. Haleem. 2008. physico-chemical characterization of date varieties using multivariate analysis. J. Sci. Food Agr. 88: 1051-1059.
33. Nebhani, L. 2003. Indasterial product of date palm. Publication of Media Promotions. 25p.
34. Omkar, K.K. (Ed.) 2016. Ecofriendly Pest Management for Food Security; Academic Press: Cambridge, MA, USA; Elsevier: Cambridge, MA, USA, pp 295-340.
35. Palou L., M.A. del Río, A. Guardado and J. Vilella-Esplá. 2011. Influence of induced ripening and cold storage protocols on the incidence of postharvest diseases of date palm fruit. Acta Hort. 894: 235–241.
36. Palou, L., R. Rosales., V. Taberner and J. Vilella. 2017. Incidence and etiology of postharvest diseases of fresh fruit of date palm (*Phoenix dactylifera* L.) in the grove of Elx (Spain). Phytopathol. Mediterr., 55(3): 391-400 2017.
37. Parvin, S., D. Easmin., A. Sheikh., M. Biswas., S. Sharma and M. Jahan. 2015. Nutritional analysis of date fruits (*Phoenix dactylifera* L.) in perspective of Bangladesh. Am. J. Life Sci. 3, 274–278.
38. Ramin, A. A., P.G. Braun, R.K. Prange and J. M. DeLong. 2005. In vitro effects of *Muscodor albus* and three volatile components on growth of selected postharvest microorganisms. HortScience, 40:2109–2114.
39. Said, A., D. Kaourther., B. Ahmed., T. Mohammed and T. Brahim. 2014. Dates quality assessment of the main date palm cultivars grown in Algeria. Ann. Res. Rev. Bio. 4, 487–499.

40. Sholberg, P.L., T. Shephard, P. Randall and L. Moyls. 2004. Use of measured concentrations of acetic acid vapour to control postharvest decay in d'Anjou pears. Postharvest Biol. Technol. 32:89–98.
41. UN. 2020. Handbook for the Montreal protocol the Ozone layer (Forthteen edition). Breisgau, Germany, 937pp.
42. U.S. Environmental Protection Agency. 2005a. About pesticides. 2 Nov. 2005. http://www.epa.gov/pesticides/about/#what_pest.
43. U.S. Environmental Protection Agency. 2005b. Types of Pesticides. 2 Nov. 2005. <http://www.epa.gov/pesticides/about/types.htm#biopesticides>.
44. U.S. Environmental Protection Agency. 2005c. Biopesticide Active Ingredient Fact Sheets. 2 Nov. 2005. <http://www.epa.gov/pesticides/biopesticides/ingredients/index.htm>.
45. Vega, F.E. 2018. The use of fungal entomopathogens as endophytes in biological control: A review. Mycologia, 110: 4–30.
46. Worapong, J., G. A. E. J. Strobel., J.Y. Ford., G. Li and W.M. Hess. 2001. *Muscodor albus* anam. gen. et sp. nov., an endophyte from *Cinnamomum zeylanicum*. Mycotaxon. 79:67–79.
47. Zeuthen, P and L. B. Sorensen. 2003. Food preservation techniques. CRC Press. 217 p.

Effect of Date Fruit Inoculation with Fungus *Beauveria bassiana* on Fruit Quality and Shelf Life of Sayer, Zahedi and Deiri Cultivars

M. Latifian^{*}, B. Rad and S. Ahmadi Zadeh¹

No negative effects on fruit quality is essential for the practical use of *Beauveria bassiana* as a substitute for methyl bromide in date fruits disinfection. Experiment was conducted in a completely randomized design with two level factorial arrangements. The first factor included three cultivars including Sayer, Zahed and Deiri and the second factor consisted of inoculation with fungal spores and control. The fruits of dates cultivar, Zahedi, Deiri and Sayer, were treated by doses of 5.21×10^4 , 2.46×10^4 and 2.69×10^4 spores/ml, respectively. The results showed that biopesticide treatment could not change the physiological characteristics of the fruits compared to the control. Although biopesticide treatment was effective in maintaining the quality of all studied date cultivars, it had the greatest effect on Deiri date cultivar. This method reduced the accumulation of sugar in the fruit. Absorption or loss of fruit moisture due to treatment was negligible. The concentration of soluble solids in the fruit extract was not affected by the treatment, but changes were observed in the three studied dates cultivars during the six months of storage, which indicates the importance of treatments to increase the length of the shelf life.

Keywords: Date palm, Disinfection, Microbial pesticide, Storage.

1. Associate Professor and Researchers of Agricultural Research, Education and Extension Organization (AREEO), Horticultural Science Research Institute, Date Palm and Tropical Fruits Research Center, Ahwaz, Iran.

* Corresponding author, Email: (masoud_latifian@yahoo.com).