

## الفصل التاسع - معاملات المحافظة على الجودة والحد من الإصابات المرضية والحشرية

مرض العفن الأسود. وذلك عندما تم حقنها بالفطر وخزنت على ٢٠ م لمدة ٢٨ يوماً. وكان ذلك التأثير لمعاملة الشيتوسان مصاحباً بضعف في نشاط الإنزيمات المحللة للأنسجة (polygalacturonase, cellulase, و pectic lyase) في النسيج المجاور للبقع المرضية. حيث انخفض نشاطها إلى أقل من ٥٠٪ مما كان عليه الحال في ثمار المقارنة التي لم تُعامل بالشيتوسان. كذلك ثبتت المعاملة بالشيتوسان إنتاج الثمار لكل من حامض الأوكساليك والفيوماريك (oxalic & fumaric acids) وهما من المركبات المخليبية، وكذلك سموم العائل alternariol، و alternariol monomethylether، وحفزت إنتاج الفيتوألوكسين ريشتين rishitin في أنسجة الثمرة (Reddy وآخرون ٢٠٠٠).

كما أدت معاملة الجزر المخزن بال chitosan hydrolysate (وهو الذي يحضر من الـ chitosan بفعل الإنزيم *Streptomyces N-174 chitosanase*) بتركيز ٠,٢٪ (وزن/حجم) إلى حماية جذور الجزر من الإصابة بالفطر *Sclerotinia sclerotiorum* أثناء التخزين، بحثها الجذور على تطوير مقاومة ضد الفطر (Molloy وآخرون ٢٠٠٤).

### المعاملات الفيزيائية المثيرة للمقاومة الطبيعية

#### الصدمات الحرارية

تؤثر معاملة ثمار الحمضيات بالصدمة الحرارية بعد الحصاد في إنتاج الكيومارينات coumarins المضادة للفطريات في قشورها. وفي الليمون الأضاليا أدت المعاملة الحرارية إلى إنتاج الـ scoparone بعد التعرض للإصابة بالفطر *Penicillium sp.*، وقد ارتبط هذا التراكم معنوياً بالمقاومة (Da Rocha & Hammerschmidt ٢٠٠٥).

#### الأشعة فوق البنفسجية

تجرى معاملة التعريض للأشعة فوق البنفسجية - أساساً - لأجل مكافحة بعض الإصابات المرضية، من خلال حثها للمقاومة الطبيعية في الأنسجة النباتية الحية.

أدى تعريض درنات البطاطس للأشعة فوق البنفسجية بجرعة ١٢.٥ أو ١٥ كيلوجول/م<sup>٢</sup> (kJ/m<sup>2</sup>) إلى تثبيط إصابتها بكل من العفن الجاف الذى يسببه الفطر *Fusarium solani* . والعفن الطرى الذى تسببه البكتيريا *Erwinia carotovora* بصورة تامة. وذلك عندما كان تخزين الدرنات فى حرارة ٨ م<sup>٢</sup> لمدة ٣ شهور. دون أى تأثير للمعاملة على التبرعم، أو على قوام الدرنات أو صلابتها أو لونها (Ranganna وآخرون ١٩٩٧).

كما أدت معاملة جذور البطاطا بالأشعة فوق البنفسجية UV-C بجرعة ٣.٦ كيلوجول/م<sup>٢</sup> إلى الحد - بشدة - من إصابتها بالفطر *Fusarium solani* - المسبب لعفن الجذور الفيوزارى - أثناء التخزين، وكان ذلك مصاحباً بزيادة فى نشاط ال phenylalanine ammonia-lyase فى الجذور المعاملة (Stevens وآخرون ١٩٩٩).

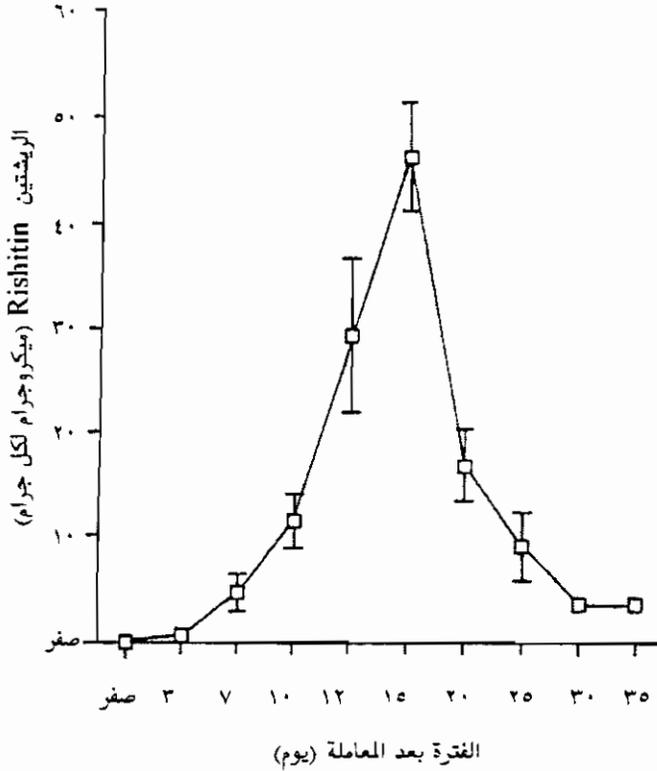
كذلك أدى تعريض الأسبرجس للأشعة فوق البنفسجية UV-C بطول موجى ٢٥٤ نانوميتر بجرعة قدرها أكثر من ٠.٠١ جول/سم<sup>٢</sup> إلى نقص جوهرى فى معدل إصابة المهاميز بالفطر *Botrytis cinerea* تحت ظروف العدوى الصناعية به (Marquenie وآخرون ٢٠٠٢).

ويؤدى تعريض ثمار الطماطم للأشعة فوق البنفسجية أثناء تخزينها إلى تراكم الفيتوألوكسين phytoalexin. ريشيتين rishitin بها (شكل ٩-٣)، وهو الذى يلعب دوراً فى مقاومة بعض الإصابات المرضية (عن Arul وآخرون ٢٠٠١).

وأدت معاملة ثمار الفلفل الحلو والطماطم بتقنية (تسمى SYNERGOLUX) تستخدم فيها الأشعة فوق البنفسجية والأوزون إلى تقليل إصابتها بالأعفان، علماً بأن المعاملة تراوحت بين ٠.١٥ و ٦٠ ثانية. وقد خفضت المعاملة من نشاط الإنزيم pectinesterase فى ثمار الطماطم مقارنة بما حدث فى ثمار الكنترول (Mednyánszky وآخرون ١٩٩٤).

أدى تعريض ثمار الفلفل للأشعة فوق البنفسجية UV-C بأى جرعة (من ٠.٢٢ إلى

٢.٢٠ كيلوجول/م<sup>٢</sup> (kJm<sup>-٢</sup>) إلى حث تكوين مقاومة جهازية بالثمار أمكن معها مقاومة لإصابة باليوتريتس (*Botrytis cinerea*) في الثمار المخزنة على ١٣ أو ٢٠ م<sup>٢</sup> (Mercier وآخرون ٢٠٠١).



شكل (٩-٣): تراكم الريشيتين rishitin بشار الطماطم استجابة لتعرضها للأشعة فوق البنفسجية أثناء التخزين.

وأدت المعاملة بال UV-C إلى حث المقاومة ضد الإصابات المرضية في أبصال البصل وجذور الجزر وثمار الفلفل والطماطم (Da Rocha & Hammerschmidt ٢٠٠٥).

ويظهر في جداول (٩-٧) بياناً بعدد من الأمثلة لاستخدام الأشعة فوق البنفسجية UV-C في مكافحة أمراض المخازن في المحاصيل البستانية.

## تداول الحاصلات البستانية – تكنولوجيا وفسولوجيا ما بعد الحصاد

جدول (٩-٧): أمثلة للمعاملة بالأشعة فوق البنفسجية UV-C لأجل مكافحة أمراض المخازن في المحاصيل البستانية, عن Terry & Joyce (٢٠٠٤).

المسبب المرضي المستهدف	جرعة الـ UV-C المثلى (kJ m <sup>-2</sup> )	المحصول والصفة
<i>B. cinerea</i>	٠,٥	<i>A. deliciosa</i> (kiwifruit) cv. Hayward الكيوي
لم يحدد	٧,٣٣-٣,٥٨	<i>Allium cepa</i> (onion) cv. Walla Walla البصل
<i>B. cinerea</i>	٠,٨٨	<i>Capsicum annuum</i> (bell pepper) cv. Bell Boy and Delphin الفلفل الحلو
<i>P. digitatum</i>	٥,٠	<i>Citrus aurantifolia</i> (lime) cv. Tahiti الليمون البنزهير
لم يحدد	٠,٥-١,٣	<i>Citrus cinensis</i> (orange) cvs. Biondo Comune and Washington Navel البرتقال
لم يحدد	١,٥-٠,٥	cvs. Tarocco and Valencia Late البرتقال
<i>P. digitatum</i>	٥,٠	cvs. Shamouti and Valencia البرتقال
<i>P. digitatum</i>	٥,٠	<i>Citrus limon</i> (lemon) cv. Eureka الليمون الأضاليا
<i>P. digitatum</i>	٥,٠	<i>C. paradise</i> (grapefruit) cv. Marsh الجريب فروت Seedless
<i>P. digitatum</i>	٨,٠-١,٦	
<i>P. digitatum</i>	٢,٢	
<i>P. digitatum</i>	٠,٥	cv. Star Ruby الجريب فروت
<i>Alternaria citri</i>	٠,٨٤	<i>Citrus reticulata</i> (tangerine) cv. Dancy التانجرين
<i>Geotrichum candidum</i>	٣,٦	
<i>P. digitatum</i>	١,٣	
لم يحدد	٩,٨٦-٤,٩٣	<i>Cucurbita pepo</i> (zucchini squash) cv. Tigress الكوسة
<i>B. cinerea</i>	٨,٨-٤,٤	<i>Daucus carota</i> (carrot) cv. Caropak الجزر
<i>Fusarium spp.</i> and <i>Rhizopus spp.</i>	٤,٨	<i>Ipomea batatas</i> (sweet potato) cv. Jewel and Carver البطاطا

## الفصل التاسع - معاملات المحافظة على الجودة والحد من الإصابات المرضية والحشرية

تابع جدول (٩-٧).

المسبب المرضي المستهدف	جرعة الـ UV-C المثلى (kJ m <sup>-2</sup> )	المحصول والصنف
<i>Rhizopus</i> spp.	٣.٦	cv. Georgia Jet البطاطا
<i>Fusarium solani</i>	٣.٦	cv. Jewel البطاطا
<i>P. digitatum</i>	٥.٠	<i>Fortunella margarita</i> (kumquat) cv. Nagami الكمكوات
<i>P. digitatum</i>	١.٥	
<i>B. cinerea</i>	١.٠-٠.٥	<i>F. ananassa</i> (strawberry) cv. Pajaro الفراولة
<i>B. cinerea</i>	٠.٢٥	cv. Kent الفراولة
<i>B. cinerea</i>	١٥.٠-٠.٥	cv. Elsanta الفراولة
<i>Alternaria alternata</i>	٧.٥	<i>Solanum lycopersicum</i> (tomato) الطماطم
<i>B. cinerea</i> and <i>Erwinia</i> spp.	٧.٥	cv. Tuskegee 80-130
<i>Rhizopus stolonifer</i>	٣.٦	
<i>B. cinerea</i>	٣.٧	
<i>Alternario</i> sp. And <i>Monilinia</i> sp.	٧.٥	<i>Maius domestica</i> (apple) التفاح cv. Golden Delicious
<i>Alternaria</i> sp. And <i>Monilinia</i> sp.	٤.٨	
<i>C. gloeosporioides</i>	٧.٥	
<i>B. cinerea</i> and <i>P. digitatum</i>	١,٣٨	cv. Empire التفاح
لم يحدد	لم يحدد	<i>M. indica</i> (mango) cv. Tommy atkins المانجو
<i>Monilinia fructicola</i>	٢٠	<i>Prunus persica</i> (peach) cv. Loring الخوخ
<i>Monilinia fructicola</i>	٢٠-٤,٨	cv. Elberta الخوخ
<i>Monilinia fructicola</i>	٧.٥-٤,٨	cv. Loring and Elberta الخوخ
<i>B. cinerea</i>	٧.٦	cv. Loring الخوخ
<i>B. cinerea</i>	٠.٥-٠,١٢٥	<i>Vitis vinifera</i> (table grape) cv. Italia عنب المائدة