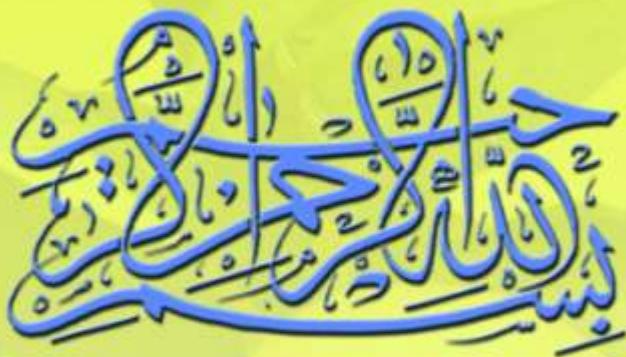




سازمان جهاد کشاورزی مازندران
مدیریت همایشگاه ترویج کشاورزی

فاهنجری های فیزیولوژیکی میوه مرکبات





ناهنجاری‌های فیزیولوژیکی در میوه مرگبات

با همتای:

مؤسسه تحقیقات مرگبات کشور - رامسر

زمستان ۱۳۸۸



مخاطبین نشریه :

- * کارشناسان و متخصصان امر با غبانی
- * کارشناسان و دست اندک کاران بخش گیاهپزشکی
- * باغداران و کلیه علاقه مندان به امر باغداری

اهداف نشریه :

- بالا بردن سطح دانش و آگاهی مخاطبین
- آشنا ساختن باغداران با نشانه های ظاهری ناهنجاری های فیزیولوژیکی میوه مرکبات
- آشنا ساختن باغداران با راههای پیش گیری و رفع ناهنجاری های میوه

هزاران نشریه : ناهنجاری‌های فیزیولوژیکی میوه مرکبات

تکارنده : جواد فتاحی مقدم ، معصومه کیا اشکوریان

ناشر : مدیریت هماهنگی ترویج جهاد کشاورزی

ویراستاری و آماده سازی برای چاپ : غلامرضا یوسفی

طرافت و صفحه آرایی : محمد رضا زلیکانی

چاپ : چاپ زارع - ساری

نوبت و زمان چاپ : اول - زمستان ۱۳۸۸

شمارگان : ۱۰۰۰ جلد

قیمت : رایگان

نشانی : ساری ، میدان امام خمینی ، ساختمان شماره ۲ سازمان جهاد کشاورزی مازندران ، طبقه پنجم ، مدیریت هماهنگی ترویج کشاورزی ، اداره رسانه های آموزشی

تلفن : ۰۱۵۱ - ۲۲۶۱۴۴۴

این نشریه با شماره ۱/۷۷۷/۸۸/۱۱/۰ تاریخ ۰۵/۱۱/۸۸ در دفترخانه شورای انتشارات انتان مازندران پذیره شد.

فهرشت

عنوان

صفحه

۴	مقدمه
۵	الف) ناهنجاری های فیزیولوژیکی قبل از برداشت
۶	۱ - بیخ زدگی
۷	۲ - گرانوله شدن میوه
۹	۳ - ترکبیدگی میوه
۱۰	۴ - ترک خوردگی میان بر پوست
۱۲	۵ - پفكی شدن
۱۳	۶ - آفتتاب سوختگی
۱۴	۷ - لکه های سطحی روشن و تیره
۱۵	ب) ناهنجاری های فیزیولوژیکی پس از برداشت
۱۵	۱ - سده سرمادگی
۱۶	۲ - لکه روغنی
۱۷	۳ - زنگ پوست
۱۸	۴ - پتکا
۱۹	۵ - پوست راه راه
۱۹	۶ - فروپاشی گلگاه
۲۰	۷ - فروپاشی دمگاه میوه
۲۱	۸ - لکه حفره ای یا پیتینگ
۲۳	۹ - پهری
۲۴	منابع و موارد



مقدمه

ناهنجری‌های فیزیولوژیکی نتیجه عملکرد ناقص فرایندهای فیزیولوژیکی درون بافت‌های میوه است و این نوع ناهنجاری‌ها را باید از اختلالات ایجاد شده توسط عوامل بیماری‌زا و آفات مجزا نمود. ناهنجاری‌های فیزیولوژیکی همچنین متفاوت از صدمات و ضربات مکانیکی وارد شده در طول جابجایی است.

مرکبات نسبت به برخی میوه‌ها قابلیت فسادپذیری پایین‌تری داشته، بنابراین می‌تواند تا حدی شرایط جابجایی نامناسب و محیطی ضعیف را تحمل کند. اگرچه استحکام ظاهری آنها نباید بهانه‌ای برای بی‌توجهی در به کار بردن روش‌های موثر پس از برداشت شود. چرا که میوه‌ها حتی با شکاف و ترک خوردنگی‌های خیلی کوچک پوسیده خواهند شد.

این اختلالات به دو دسته تقسیم می‌شوند گروهی از این ناهنجاری‌ها مربوط به قبل از برداشت بوده و تعدادی دیگر مربوط به بعد از برداشت میوه و انبارداری آن می‌شود . در این نشریه ضمن معرفی برخی از مهمترین ناهنجاری‌های فیزیولوژیکی مرکبات ، نشانه‌ها ظاهری و امکان پیشگیری ، کاهش و یا کنترل آنها مورد بررسی قرار می‌گیرد .



الف) ناهنجاری‌های فیزیولوژیکی قبل از برداشت

۱- یخ‌زدگی

علت: این مشکل در نواحی که مرکبات در عرضهای جغرافیایی ۳۰ درجه شمالی و جنوبی یا بالاتر پرورش می‌یابند، شایع بوده و در نواحی مدیترانه، آمریکا، آمریکای لاتین، چین و ژاپن، و در ایران بخش‌های شمالی و استان کرمان بیشتر در معرض صدمات ناشی از یخ‌زدگی هستند.

تشاهدها: در میوه یخ‌زده، کریستال‌های سفید بین آبدانک‌های میوه مشاهده می‌شود و در حالت شدید، باعث پارگی غشای آبدانک‌ها می‌شود. بعد از گرم شدن و ذوب شدن یخ درون آبدانک‌ها، بافت گوشت میوه حالت آبکی پیدا می‌کند. در انتهای میوه نواحی خشک شده ظاهر شده که همراه با از دست دادن رطوبت از میان غشاهای صدمه دیده است (شکل‌های ۲۱ و ۲۲). پذیرش میوه یخ‌زده در کشورهای مختلف با توجه به وسعت آسیب فرق می‌کند. در فلوریدا، میزان صدمه یخ‌زدگی پرتقال‌های درجه یک نباید بیش از ۶ میلی‌متر قسمت انتهای ساقه باشند، در حالی که در کالیفرنیا خسارت میوه تا ۲۰٪ سطح مقطع میوه در حالت برش عرضی مجاز می‌باشد. غشاهای داخلی و آبدانک‌ها نسبت به صدمه یخ‌زدگی از پوست حساس‌تر هستند.



شکل ۱- علایم یخ‌زدگی در پوست
(یخبندان ۱۳۸۶- کترا)



شکل ۲- متلاشی شدن آبدانک‌ها
در اثر تشکیل کریستال یخ (مورو)

بیشگیری یا کترل:

راهکارهایی چون پوشاندن نهال‌ها و تنہی درختان، استفاده از پوشش آب آهک روی تنہ، گرم کردن باغ‌های مرکبات، ایجاد دود در بامداد شب‌های یخبندان، استفاده از ماشین‌های تولید باد، آبیاری با حجم بالا روی درخت، خاک دادن محل پیوند و آبیاری تحت فشار در کاهش آسیب سرمایی نقش مهمی دارند.

۲ - گرانوله شدن میوه

علت: پرتقال‌های والنسیا بیش از سایر ارقام در معرض پدیده‌ای به نام گرانوله شدن قرار دارند. این پدیده فیزیولوژیکی هنگامی که میوه روی درخت، پس از رسیدن تا اواخر تابستان یا پاییز باقی می‌ماند ظاهر می‌شود. در درختانی که تعداد میوه آنها کم است پدیده‌ی گرانوله شدن شدید است در حالی که در درختان پرمحصول این ناهنجاری کمتر گزارش شده است. در مناطق گرم با رطوبت پایین، تبخیر آب از میوه در وقوع این ناهنجاری نقش دارد.



همچنین میوه‌های بیش از حد رسیده یا میوه‌های درختان جوان، مستعد برای افزایش این عارضه هستند. تأخیر در برداشت میوه باعث تشدید گرانوله شدن در پوملوها می‌شود. در نواحی با شیوع گرانوله بالا، بافت‌های گیاه شامل مقادیر زیاد کلسیم و منگنز و مقادیر پایین فسفر و بر می‌باشند. عواملی چون نوع پایه، سن درخت، بارندگی، عملیات کاشت، زمان برداشت، دوره انبارمانی و منطقه رویش درخت روی این پدیده تاثیر گذار است.

تشانه ها : بررسی‌های تشریحی روی میوه نشان داده است که در این حالت آبدان‌ها یا وزیکل^(۱) بزرگ و سخت شده، و رنگ آنها سفید می‌شود در حالت شدید، کیفیت درونی میوه کاملاً تغییر می‌کند و داخل میوه خشک و الیافی می‌شود.

در میوه‌های گرانوله شده، میزان آب میوه به علت تشکیل ژل در آبدانک‌ها شدیداً کاهش می‌یابد (شکل‌های ۳ و ۴). این میوه‌ها میزان وزن، درصد گوشت، عصاره میوه و TSS پایین‌تر و درصد پوست بالاتری نسبت به میوه‌های سالم داشتند. گزارش شده است که آبدان‌های گرانوله شده دارای میزان تنفس بیشتر و در مقابل میزان اسید و قند کمتری هستند چون مقداری از مواد صرف ساخت و سخت شدن دیواره سلولی می‌شود.

پیشگیری یا کنترل :

برداشت در زمان مناسب رسیدگی و تیمار با اسید جیبرلیک می‌تواند در کاهش ضایعات موثر باشد.

۱ - به قاچهای میوه آبدان و به کیسه‌های حاوی آب در درون قاچهای میوه آبدانک می‌گویند.





شکل ۴- خشک و الایافی شدن
بافت میوه در اثر ناهنجاری
گرانوله شدن



شکل ۳- خشکیدگی آبدانکها در
اثر ناهنجاری گرانوله شدن

۳ - ترکیدگی میوه

علت : عامل اصلی این پدیده به طور قطع مشخص نیست اما عواملی در ایجاد این مساله نقش دارند. عوامل محیطی که روی درجه حرارت و رطوبت موثر باشد و یا نوسان شدید رطوبت خاک را موجب شود تاثیر جدی روی ترکیدگی میوه می‌گذارد. آبیاری یا بارش باران شدید ناگهانی می‌تواند منجر به ترکیدگی میوه شود. کمبود شدید مس از عوامل دیگری است که سبب سختی پوست میوه شده و به موازات نمو میوه، پوست میوه توسعه نیافته و باعث پارگی پوست می‌شود (شکل ۱۰-۸). از طرف دیگر بیماری‌هایی مثل پوسیدگی سیاه آلتناریایی اغلب در ایجاد این عارضه نقش دارند.

نتایج : ترکیدگی میوه در پوست و حتی گوشت مرکبات به ویژه در برخی ارقام نظیر پرتقال‌های نافدار و نارنگی پیچ در دوران نمو میوه مشاهده می‌شود این حساسیت در برخی ارقام بیشتر از بعضی ارقام دیگر است.

پیشگیری و کنترل :

میوه‌های رسیده حساس‌تر هستند و باید قبل از شروع بارانهای پاییزی برداشت شوند. برداشت به موقع و تنک محصول و محلول پاشی برگی با کلرید کلسیم و ضخیم بودن پوست میوه وقوع این عارضه را کاهش می‌دهد.

شکل ۵ - ترکیدگی پوست در پرتقال هاملین



شکل ۶ - ترکیدگی پوست و آلودگی به قارچ

۷ - ترک خوردگی میان‌بر پوست

علت : ترک خوردگی میان‌بر نوعی عارضه فیزیولوژیکی با عوامل ناشناخته است که در کلیه مرکبات بخصوص پرتقال‌های والنسیا، ناول، هاملین و انواع نارنگی‌ها مشاهده می‌شود. عواملی مثل باردهی سنگین، افزایش سن درخت، کمبود کلسیم، میزان پایین ازت و پتابسیم با فسفر بالا یا تنفس آبی که منجر به کاهش ضخامت پوست شده، ممکن است حساسیت به ترک خوردگی میان‌بر را افزایش دهد. همچنین برداشت با تاخیر، منجر به بروز این عارضه می‌شود. شاید اختلاف در رشد بافت‌های آلبدو (بخش سفیدی پوست) و فلاودو (بخش رنگی پوست) به علت توقف تقسیم سلولی بافت آلبدو بعد از ۸-۹ هفته و ادامه تقسیم سلولی فلاودو تا رسیدن میوه منجر به ترک خوردگی شود.

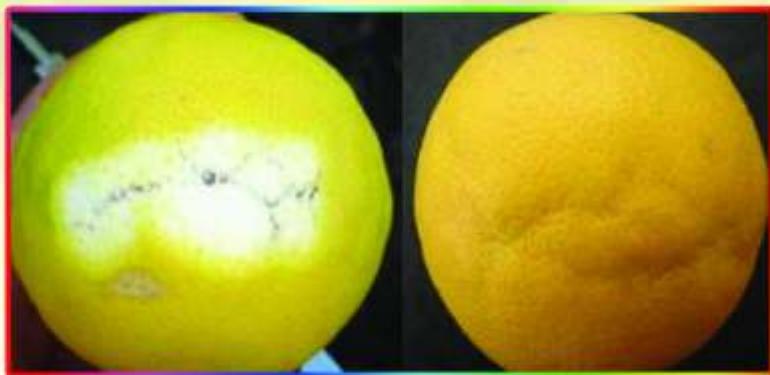


نهاونه ها : ظهور ناهمواری های منظم و گاه نامنظم روی پوست میوه، بدون این که شکافی در پوست ایجاد شود. این ناهمواری ها در حالت شدید به صورت طولی و عرضی روی پوست توسعه یافته و تمام پوست را در بر می گیرد (شکل های ۷ و ۸).

شکل ۸ - برش عرضی پوست با ترکیدگی میان بر (بخش سفید)



شکل ۷ - ناهمواری های منظم و نامنظم روی پوست میوه در اثر ترکیدگی میان بر



شکل ۹ - ناهمواری های منظم و نامنظم روی پوست میوه و نمایی از ترکیدگی بافت سفیدرنگ پوست



پیشگیری یا کنترل :

۱۲

در پرتقالهای والنسیا و ناول ، با پاشش ۲۰ پی پی ام جیبرلین موقعی که قطر میوه ۳۰-۵۰ میلی متر باشد ، کاهش قابل توجهی در این عارضه ، به دست می آید . به نظر می رسد این عارضه با وضعیت تغذیه ای درخت در ارتباط باشد و تغذیه با پتاسیم و نیتروژن می تواند میزان این عارضه را کاهش دهد . تا کنون مطالعه‌ی جامعی روی تعیین زمان مؤثر کاربرد اسید جبیرلیک بدون اثر منفی روی رنگ میوه ، ارتباط بین وضعیت باردهی میوه و وقوع این اختلال ، اثر حلقه برداری و بهبود فعالیت ریشه روی این عارضه انجام نشده است.

۵ - پفکی شدن

علت : بر اساس شواهد به دست آمده ، میوه‌های با رسیدگی زیاد ، درختان قوی و انبارهای با رطوبت بالا باعث ایجاد ضخامت در پوست و جدا شدن آن از گوشت می شوند . این پدیده در پرتقال‌ها ، لایم‌ها و لمون‌ها کمتر رخ می دهد اما در نارنگی‌ها از جمله پونکن و ساتسوما شایع است

تشانه ها : جداشدن پوست میوه از قسمت گوشت (شکل‌های ۱۰ و ۱۱)



شکل ۱۰ - عارضه پفکی
شدن در نارنگی انشو



شکل ۱۱ - برش عرضی میوه
نارنگی انشو با پوست پفکی

بیشگیری یا کستره :

برداشت در مرحله صحیح رسیدگی، تیمار التیامدهی قبل از انبار، تهویه مناسب انبار و اجتناب از انبارمانی طولانی مدت در رطوبت نسبی بالا آسیب پفکی شدن را کاهش می‌دهد.

۶ - آفاتاب سوختگی

علت : این اختلال در نواحی گرمسیری خشک و نیمه‌خشک متداول است که شدت نور خیلی بالا است. در این حالت، سوختگی روی پوست میوه و در جهت تابش نور خورشید گسترش می‌یابد.

تشانه‌ها : آفاتاب سوختگی علاوه بر میوه به برگ‌ها و ساقه‌ها نیز آسیب می‌رساند. در برگ‌ها ایجاد نقاط صمغی نموده که گاهی سیاه و چرب به نظر می‌رسند. احتمال بروز در میوه‌های قرار گرفته در جهت جنوب غربی بیشتر است (شکل ۱۲). در بین مرکبات تانجرین‌ها حساس هستند و در آنها علایمی چون بخش‌های خشکیده پوست و گوشت زیر آن مشاهده می‌شود. همچنانی نواحی آسیب دیده نوعی شکست رنگ نشان می‌دهند.

شکل ۱۲ - آفاتاب سوختگی
میوه‌ی لیموی لیسبیون در
شرايط جنوب ایران



پیشگیری یا کنترل :

استفاده از ارقامی با عادت تولید میوه در داخل تاج، که حساسیت کمتری به این اختلال دارد.

۷ - لکه‌های سطحی روشن و تیره

علت : این لکه‌ها در اثر جابجایی و حرکت میوه به وسیله‌ی باد، ساییدگی میوه‌ها با یکدیگر یا با برگ‌ها و شاخه‌ها ایجاد می‌شود.

تشانه ها : این صدمه به صورت پوسته‌های نقره‌ای رنگ مشاهده شده و به تدریج زبر می‌شود. در نوع لکه روشن ممکن است رنگ در محدوده‌ی نقره‌ای، خاکستری یا کرم باشد. کیفیت و مزه ای میوه تحت تاثیر لکه سطحی قرار نمی‌گیرد. معمولاً لکه‌های تیره نیز در شرایط مشابه لکه روشن ایجاد می‌شود. اختلاف اصلی آنها در رنگ تیره‌تر و شکل نامنظم آن است (شکل‌های ۱۳ و ۱۴).



شکل ۱۴ - لکه سطحی روشن



شکل ۱۳ - لکه سطحی روشن

ب) ناهنجاری‌های فیزیولوژیکی بعد از برداشت

۱- صدمه سرمآزادگی

علت: در مرکبات آسیب سرمایی در دماهای پایین و نزدیک به نقطه بخ‌زدگی رخ می‌دهد. نگهداری میوه‌ها در دمای کمتر، آستانه تحمل به سرمای میوه به مدت ۲-۳ هفته این ناهنجاری را از طریق تحریک فرایندهای مرتبط با زوال میوه، تنفس، تغییر در بافت، کاهش ویتامین ث توسعه می‌دهد. در گریپ فروت‌ها حساسیت به سرمآزادگی بطور قابل توجهی به زمان چیدن و رقم بستگی دارد. ارقام میانرس گریپ‌فروت نسبت به انواع زودرس و دیررس مقاومت بیشتری به سرمآزادگی دارند. عواملی چون برداشت خیلی زود و یا خیلی دیر، رطوبت نسبی پایین این نارسانی را افزایش می‌دهد.

تعانه‌ها: در لایم‌ها، لمون‌ها و گریپ‌فروت در دماهای حدود ۱۰ درجه سانتی‌گراد، علایم آسیب سرمایی چون لکه پوستی، فرورفتگی و آبسوتخته شدن در سطح میوه رخ می‌دهد. این لکه‌های سطحی باعث کاهش بازارپسندی میوه می‌شوند (شکل‌های ۱۵ و ۱۶).



شکل ۱۶ - علایم ناهنجاری سرمآزادگی در پوست گریپ‌فروت



شکل ۱۵ - علایم ناهنجاری سرمآزادگی در پوست پرتقال

بیشگیری یا کنترل :

۱۶

نگهداری مرحله‌ای به صورت ۲-۳ هفته در ۱۰ درجه، سپس ۳ هفته در ۵ درجه سانتی‌گراد در کنترل آسیب سرمایی موثر است. عمل واکسن زدن، کاربرد قارچ‌کش تیابندازول، تنظیم کننده‌های رشد گیاهی این پدیده را کاهش داده ولی حذف نمی‌کند.

۲ - لکه روغنی

علت: بیشتر پرتفال‌های ناول، لمون‌ها و لایم‌ها تحت تاثیر این عارضه هستند. در اثر تخریب سلول‌های روغنی واقع در بافت فلاودو روغن داخل آنها خارج می‌شود. این روغن برای سلول‌های سطح پوست سمی و مخرب بوده و باعث لکه مردگی در سلول‌های سطحی می‌شود (شکل‌های ۱۷ و ۱۸). این پدیده بیشتر به دنبال شبی که روزنه‌های برگ‌ها و میوه‌ها بسته بوده و سلولها در حداکثر آبگیری هستند رخ می‌دهد. با هدف کاهش این عارضه باید از برداشت میوه تا زمانی که میزان آماس آن کاهش نیافته است خودداری نمود. میوه‌های زود برداشت شده، سبز رنگ به این اختلال حساس‌تر هستند. برداشت در اوایل صبح و سپس حمل و نقل سریع به انبار می‌تواند سبب لکه روغنی شود ضربه و ساییدگی در طول برداشت، جابجایی نامناسب و دمای بالا نیز موجب این عارضه می‌شود. همچنین میزان قرار گرفتن سطح میوه در معرض نور خورشید روی درخت، حساسیت پوست به لکه روغنی را افزایش می‌دهد.

تشانه‌ها: تشکیل لکه‌های زرد، سبز یا قهوه‌ای به اشکال نامنظم که غده‌های روغنی پوست به علت فرورفتگی بافت‌های بین آنها برآمده و برجسته هستند

شکل ۱۸ - تخریب غده‌های روغنی سطح میوه و آسید به سلول‌های اطراف



شکل ۱۷ - علایم لکه روغنی روی پوست پرقال

پیشگیری یا کنترل :

در پرقال‌های واشنگتن ناول گسترش علایم لکه روغنی به‌وسیله دما تحت تاثیر واقع می‌شود. در دماهای زیر ۱۰ درجه سانتی‌گراد میزان این اختلال کاهش می‌یابد. همچنین عوامل محیطی دیگر مثل غلظت اکسیژن و دی‌اکسیدکربن میزان و گسترش رنگ، لکه پوستی را تحت تاثیر قرار می‌دهد. پوشش واکس، صدمه لکه روغنی را تا ۳۵٪ کاهش می‌دهد. برداشت میوه در بعد از ظهر، برداشت صحیح میوه، حفظ و نگهداری محصول در سایه‌بان برای ۱-۲ روز قبل از حمل و نقل میزان آماس و آب پوست را کاهش داده که در نتیجه میوه حساسیت کمتری به این عارضه خواهد داشت.

۳ - رنگ پوست

علت : ساییدگی در طول برداشت، بسته‌بندی و حمل و نقل یا جابجایی مركبات، باعث تغییر رنگ قهوه‌ای یا قرمز مایل به قهوه‌ای در نواحی صدمه دیده می‌شود.



بیشگیری یا کنترل :

۱۸

جهت کنترل زنگ پوست، دقت در جابجایی میوه رسیده لازم است. زنگ پوست در پوست میوه‌های رسیده افزایش می‌یابد و کاربرد اسید جیبرلیک ممکن است در کاهش این اختلال سودمند باشد.

۶ - پتکا

علت : افزایش مدت زمان برس زدن، وقوع این اختلال را تحریک می‌کند. واکس‌های پلی‌اتیلنی نسبت به واکس کارنابا وجود عارضه پتکا را تشدید می‌نماید. پتکا در رطوبت خیلی بالا گسترش می‌یابد. عدم توازن مواد غذایی موجب این اختلال می‌شود. بدین صورت که سطوح بالای کلسیم و میزان پایین فسفر در خاک باعث تشدید این عارضه می‌شود.

تشاهدها : پتکا بصورت لکه حفره‌ای، فرورفتگی پوست و سیاه شدن غده‌های روغنی است. پتکا در لمون‌ها معمول است.

بیشگیری یا کنترل :

اجتناب از مواردی که علت بروز این عارضه هستند، کاهش آن را در پی خواهد داشت.



شکل ۲۰ - ظهور علایم پتکا در بافت زیر پوست لیمو



شکل ۱۹ - علایم پتکا در پوست لیمو ترش

۵ - پوست راه راه

علت: در پوست نارنگی با محتوای آب بالا و یا بعد از باران های سنگین یا آبیاری قبل از چیدن بهوسیلهٔ ساییدگی مکانیکی ایجاد می شود. عمل برس زدن در حین سورتینگ چنانچه با برس های زیر انجام شود این مشکل را تشدید می کند. مشخص شده است که میوه های کاملاً رنگ گرفته به این عارضه حساس‌تر است.

تشاهد ها: ایجاد نوارهای قرمز - قهوه ای رنگ بر روی پوست میوه

(شکل ۲۱).



شکل ۲۱ - علایم پوست
راه راه در نارنگی

پیشگیری یا کنترل :

باید سعی نمود میوه ها ۵-۷ روز بعد از باران برداشت شوند. واحد های سورتینگ بایستی از برس های نرم در مرحله شستشوی میوه استفاده نمایند.

۶ - فروپاشی گلگاه

علت: جابجایی نامناسب لایم های تاهیتی، پرشین لایم منجر به فروپاشی گلگاه می شود. اندازه میوه، فشار توریسانس، دما و رطوبت در طی انبار حساسیت میوه ها را تحت تاثیر قرار می دهد. میوه های بزرگ به این اختلال حساس‌تر می باشند.



نیشانه ها :

فروپاشی گلگاه به صورت نواحی به رنگ کدر، آب سوخته در نوک لایم‌ها اتفاق می‌افتد. آلودگی ثانویه به وسیله قارچ پنی‌سیلیوم و آسپرژیلوس به دنبال فروپاشی گلگاه ایجاد می‌شود

۷ - فروپاشی دمگاه

علت : یکی از رایج‌ترین آسیب‌های پوستی در مرکبات است که در اثر آب از دست دهی ایجاد می‌شود. میوه‌های آسیب دیده مستعد پوسیدگی دمگاه و سایر بیماری‌های قارچی هستند. غالباً در پرتقال‌ها و تمپل‌ها شایع است. میوه‌های پوست ضخیم نسبت به پوست نازک‌ها حساس‌ترند. از مهم‌ترین عوامل این عارضه، عدم تعادل در میزان ازت و پتاس، کاهش رطوبت میوه بعد از برداشت

نیشانه ها : با تخریب بافت پوست در ناحیه دمگاه، ایجاد نواحی قهوه‌ای فرو رفته با اشکال غیر منظم می‌نماید (شکل ۲۲). وقوع این عارضه از فصلی به فصل دیگر متفاوت است اما در میوه کاملاً یا بیش از حد رسیده متداول‌تر است



شکل ۲۲ - علایم ناهنجاری
فروپاشی دمگاه

بیشگیری یا کترول :

با رعایت مسایلی چون برداشت و جابجایی دقیق و به دنبال آن حمل و نقل سریع میوه به اتاق بسته‌بندی ، کاهش فاصله بین زمان برداشت تا واکس‌زنی، نگهداری میوه‌ها در رطوبت نسبی بالا و جلوگیری از برس‌زنی شدید در زمان بسته‌بندی می‌توان صدمات آن را کاهش داد.

۸ - لکه‌حفره‌ای یا پیتینگ

علت : احتمال ابتلا به این عارضه با اندازه میوه و پایین بودن اکسیژن در بافت میوه رابطه مستقیم دارد. افزایش تنفس ناشی از بالا بودن دمای انبار و از طرفی کاهش تبادل گازی در حضور واکس‌های با درخشندگی بالا می‌تواند از دلایل شیوع پیتینگ باشد. اتیلن این اختلال را افزایش می‌دهد. پوست میوه‌های مبتلا شده به این عارضه، میزان پتابسیم کمتری نسبت به میوه‌های سالم داشتند. کمبود پتابسیم منجر به اختلال عملکرد در غشاها زیستی و اتلاف آب شده ، بدنبال آن سبب متلاشی شدن سلول و لکه مردگی و بروز این اختلال می‌شود.

لیشانه ها : این عارضه در اثر تخریب غده های روغنی پوست میوه و پخش محتوای روغنی آنها در سطح پوست ایجاد می شود. نواحی تخریب شده به تدریج برنزه شده و تا نزدیکی ناحیه گلوگاه امتداد می یابند (شکل ۲۳). گریپ فروت گوشت سفید، تانجرین های فالگلو، پرتقال های تمپل و ناول به بروز این لکه ها حساس هستند.



شکل ۲۳ - علایم لکه حفره ای
یا پیتینگ در مرکبات

پیشگیری یا کنترل :

باید دمای گوشت میوه در حدود ۱۰ درجه سانتی گراد یا کمتر باشد. در دماهای کمتر از $\frac{9}{5}$ ممکن است آسیب سرمایی افزایش یابد. استفاده از پوشش واکس با درخشنده‌گی نسبتاً پایین به دلیل افزایش در قابلیت نفوذ پذیری گازها میزان پیتینگ را کاهش می‌دهد. پاشش درختان با کود پتابسیم، غلظت پتابسیم برگ را افزایش داده و وقوع این اختلال را کاهش می‌دهد. ترکیبی از کود پاشی پیش از برداشت با انبار کردن در دمای پایین برای کنترل این اختلال موثر است. ظهور پس از برداشت این اختلال با کاربرد پتابسیم روی میوه در اتاق بسته بندی همراه با کاربرد واکس می‌تواند کاهش یابد.



۹ - پیری

علت : دلیل اصلی آب از دستدهی و ضعف سلولی میوه‌های بالغ است. همچنین یک دوره سرما بعد از یک باران سنگین، آب از دستدهی میوه‌ها در شرایط گرم و طولانی شدن زمان بین برداشت و حمل به بازار این عارضه را تشدید می‌کند. قبل از واکس زنی گزارش شده است.

نشانه‌ها : این عارضه باعث بی‌رنگی یا خشکی و نازکی پوست در محل دمگاه می‌شود. ناول‌ها بیشتر در اوآخر فصل این عارضه را نشان می‌دهند (شکل ۲۴).



شکل ۲۴ - علایم پیری میوه به ترتیب در حالت ابتدایی و پیشرفته (از چپ به راست)

پیشگیری یا کنترل :

بهترین روش کنترل، برداشت در زمان مناسب (بلوغ مطلوب میوه) و نه در حالت رسیدگی زیاد است. استفاده از هورمون جیبرلین در مزرعه نیز در کاهش این عارضه موثر است.

منابع و مراجعه

- امیدی، فاطمه؛ همار جایی و حشمت الله رحیمیان. ۱۳۸۳. بررسی تغییرات سلولی بافتی پوست میوه در حال نمو پر تقال، در ارتباط با عارضه ترک خوردنگی میانبر. شانزدهمین کنگره گیاهپزشکی ایران. جلد دوم. بیماری‌های گیاهی و علف‌های هرز. صفحه ۳۴۴
- فتحی مقدم، جواد. ۱۳۸۶. اهمیت پس از برداشت در مرکبات. شورای انتشارات موسسه تحقیقات و مرکبات کشور.
- فتوحی قزوینی، رضا و جواد فتحی مقدم. ۱۳۸۵. پرورش مرکبات در ایران. انتشارات دانشگاه گیلان.



مدیریت هماهنگی ترویج کشاورزی

اداره رسانه های آموزشی

زمستان ۱۳۸۸