

## عنوان مقاله:

اثر شرایط کشت و روش های مختلف خشک کردن، بر مدت زمان خشک شدن، میزان اسانس، خصوصیات رنگ و بار میکروبی گیاه دارویی بادرشبی (*Dracocephalum moldavica* L.)

## محل انتشار:

فصلنامه علوم باغبانی ایران، دوره 43، شماره 2 (سال: 1391)

تعداد صفحات اصل مقاله: 12

## نویسندگان:

سعیده محتشمی - دانشجوی سابق کارشناسی ارشد، پردیس کشاورزی و منابع طبیعی دانشگاه تهران

مصباح بابالار - استاد پردیس کشاورزی و منابع طبیعی دانشگاه تهران

سید محمد ابراهیم زاده موسوی - استاد پردیس کشاورزی و منابع طبیعی دانشگاه تهران

محمدحسین میرجلیلی - استادیار گروه کشاورزی پژوهشکده گیاهان و مواد اولیه دارویی دانشگاه شهید بهشتی

## خلاصه مقاله:

خشک کردن یکی از مراحل مهم پس از برداشت گیاهان دارویی می باشد که نقش مهمی در کمیت و کیفیت محصول دارد. به منظور بررسی تأثیر روش های مختلف خشک کردن بر سرعت خشک شدن، میزان اسانس، خصوصیات رنگ و بار میکروبی گیاه بادرشبی، آزمایشی بصورت فاکتوریل و در قالب طرح بلوک های تصادفی با دو فاکتور روش خشک کردن (5 روش) و شرایط کشت (2 شرایط) با سه تکرار اجرا گردید. فاکتور اول و دوم به ترتیب عبارت بودند از: روش های خشک کردن (1- آفتاب 2- سایه 3- آون با دمای 30 درجه سانتی گراد 4- آون با دمای 40 درجه سانتیگراد 5- آون با دمای 50 درجه سانتی گراد) و شرایط کشت (1- کشت در شرایط گلخانه و خارج از فصل 2- کشت در مزرعه). خشک کردن نمونه ها تا زمانی که وزن آنها به محتوای رطوبتی 10 درصد بر پایه وزن تر یا 0/1 بر پایه وزن خشک رسید ادامه داشت. نتایج نشان دهنده تأثیر معنی دار تیمارها بر تمامی فاکتورهای اندازه گیری شده بود. به طوری که در هر دو شرایط مزرعه و گلخانه کمترین زمان خشک شدن (11 و 14 ساعت) در روش آون با دمای 50 درجه سانتی گراد و بیشترین آن (55 و 73 ساعت) مربوط به تیمار سایه بود. بالاترین درصد اسانس (وزنی - وزنی) در هر دو شرایط مربوط به تیمارهای آون با دمای 50 درجه و آفتاب به طور موثری توانستند بار میکروبی را کاهش دهند.

## کلمات کلیدی:

بادرشبی، خشک کرن، دما، اسانس، پس از برداشت

## لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/571291>

