

کاربرد اسانس ها و عصاره های گیاهی در کشاورزی و منابع طبیعی

نویسندگان:

مهندس مهرداد باباریج

(دانشجوی دکتری گیاهان زینتی دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی گرگان)

مهندس مریم دباغ

(کارشناسی ارشد سبزیکاری، فارغ التحصیل دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی گرگان)

دکتر آتوسا دانیائی

(مدرس دانشگاه فنی و حرفه ای)



عنوان و نام پدیدآور	کاربرد اسانس و عصاره‌های گیاهی در علوم کشاورزی و منابع طبیعی / نویسندگان مهرداد باباریع، مریم دباغ، آتوسا دانیائی.
مشخصات نشر	تهران: انتشارات تحقیقات آموزش کشاورزی، ۱۳۹۷.
مشخصات ظاهری	۱۱۰ص: مصور، جدول، نمودار
شابک	۹۷۸-۶۰۰-۴۷۲-۰۸۲-۳
موضوع	اسانس‌ها--Essences and essential oils
موضوع	اسانس‌ها--خواص درمانی
موضوع	Essences and essential oils -- Therapeutic use
رده‌بندی ربی	۶۶۱/۸۰۶
رده‌بندی کنگره	TP۹۵۸/ب۲ک۲ ۱۳۹۷
شناسه	باباریع، مهرداد.
شماره افزود	دباغ، مریم.
شناسه	دانیائی، آتوسا.
وضعیت فهرست‌رسانی	فیبا
شماره کتابشناسی	۵۵۳۰۱۶۹

کاربرد اسانس ها و عصاره های گیاهی در کشاورزی و منابع طبیعی

نویسندگان:	مهرداد باباریع، مریم دباغ و آتوسا دانیائی
ناشر:	تحقیقات آموزش کشاورزی
شابک:	۹۷۸-۶۰۰-۴۷۲-۰۸۲-۳
تیراژ:	۲۰۰ نسخه
نوبت و سال چاپ:	۱۳۹۷
صفحه آرا:	سید محمد حسینی
ناظر فنی چاپ:	رضا غلامی
چاپ:	تحقیقات آموزش کشاورزی
قیمت:	۲۰۰۰۰ تومان

آدرس: تهران، میدان انقلاب، خیابان کارگر جنوبی، نبش خیابان وحید نظری، ساختمان نادر، طبقه اول واحد ۱

فروشگاه و نمایشگاه دائمی، انتشارات تحقیقات آموزش کشاورزی (تاک)

تلفن: ۰۹۱۲۶۹۹۵۸۲۲-۶۶۴۸۱۳۳۰-۶۶۹۶۳۱۲۷ تلفکس: ۶۶۴۸۵۷۶۱ همراه: ۰۹۱۲۶۹۹۵۸۲۲

فهرست مطالب

۱	فصل اول
۱	مقدمه
۱	گیاه دارویی
۲	اسانس
۲	عصاره گیاهی
۳	خواص و کاربرد گیاهان دارویی
۴	کاربرد عصاره اسانسها در کشاورزی
۶	منابع
۹	فصل دوم
۹	فیزیولوژی پس از برداشت گل‌های شاخه بریده
۱۰	کاربرد اسانسها در فیزیولوژی پس از برداشت گلو
۱۱	نوعان فلقلی
۱۴	رزماری
۱۵	مرزه
۱۶	اسطوخودوس
۱۶	اکالپتوس
۱۷	رشد میکروارگانیسمها
۱۸	وزنتر
۱۸	تخریب پروتئین و میزان پرولین
۱۹	آنتوسیانین
۱۹	کاربرد اسانس و عصاره گیاهی در فیزیولوژی پس از برداشت میوهها
۲۲	کاربرد اسانس در فیزیولوژی پس از برداشت میزها

۲۴		اثر عصاره های گیاهی بر ریشه زایی
۲۵		جوانه زنی گیاهان باغی
۲۵		ارتفاع و تعداد برگ و اندام زیرزمینی در گیاهان باغی
۲۷		منابع
۳۸		فصل سوم
۳۸		مقدمه
۳۹		رن
۴۲		میزان مصرف شیر
۴۴		ویژگی های تنه
۴۵		میزان شیر
۴۶		تخمیر شکمبه ای و تولید گاز
۴۸		بیماری ها
۴۹		منابع
۵۷		فصل چهارم
۵۷		مقدمه
۶۰		اثر دورکنندگی
۶۳		اثر کشندگی
۶۴		قارچ و باکتری کشی
۶۸		منابع
۷۸		فصل پنجم
۷۸		مقدمه
۸۰		نقش عصاره های گیاهی در شلالت
۸۲		نقش اسانس و عصاره های گیاهی در بیهوشی ماهیان
۸۴		منابع

فصل هشتم	۸۹
مقدمه	۸۹
آلوپاتی با دگر آمیسی	۹۰
اثرات آلوپاتی بر گیاهان	۹۰
منابع	۹۳
فصل نهم	۹۵
مقدمه	۹۵
خواص آنتیاکسیدان اسانسهای گیاهی در صنایع غذایی	۹۷
ویژگیهای حاد و طعم دهنگ	۹۸
اثر ضد میکروبی عصاره اسانس های گیاهی در صنایع غذایی	۱۰۰
منابع	۱۰۳
فصل دهم	۱۰۶
مقدمه	۱۰۶
تکثیر جنسی	۱۰۷
تکثیر غیر جنسی	۱۰۷
ریشه زایی	۱۰۷
تأثیر عصاره های میوه ها بر صفات پس از برداشت گل های شاخه پریده	۱۱۱
منابع	۱۱۳