



## محلول قارچ کش و میکروب کش میوه و سبزیجات

آفات و بیماری‌ها هر ساله به محصولات کشاورزی خسارات زیادی وارد می‌کنند. این خسارات برای کشاورزان، گلخانه‌داران، شرکت‌های سورتینگ و بسته‌بندی بسیار ضررآور هستند. به منظور کنترل قارچ‌ها در محصولات کشاورزی و جلوگیری از استفاده از سموم شیمیایی و همچنین افزایش مدت زمان نگهداری محصولات، استفاده از محصول قارچ‌کش طبیعی تولید پیشنهاد می‌شود. این قارچ‌کش از اسانس‌های طبیعی گیاهان با فرمولاسیون ویژه تهیه می‌شود و دارای خواص ضد قارچی قوی است. این محصول می‌تواند به عنوان جایگزینی برای قارچ‌کش شیمیایی قبل و پس از برداشت به کار رود و همچنین باعث افزایش مدت زمان نگهداری محصولات کشاورزی گردد.

## معرفی محصول

این محصول در پیشگیری، حفاظت و از بین بردن انواع قارچ‌ها و عوامل فساد و پوسیدگی در میوه‌ها و سبزیجات را عملکرد بسیار خوبی دارد. این محلول تنها بر عوامل نامطلوب اثر می‌گذارد و عطر و طعم طبیعی میوه و سبزیجات حفظ می‌شود.





همچنین، این محصول علاوه بر خاصیت ضدعفونی بالا، سبب افزایش ماندگاری میوه‌ها و سبزیجات و جلوگیری از انتشار آلودگی می‌شود. این محصول راهکاری سریع، ساده، مطمئن برای ضدعفونی و از بین بردن عوامل بیماری‌زا و حفظ تازگی و ماندگاری میوه و سبزیجات است. زمان خشک شدن این محلول کمتر از

یک دقیقه است و در بازه زمانی 5 تا 15 دقیقه، باکتری‌ها، انگل‌ها و میکروب‌های موجود در میوه‌ها و سبزیجات را از بین می‌برد. استفاده از این محصول از لحظه برداشت محصولات کشاورزی تا خطوط انتقال و بسته‌بندی و محل انبارداری، باعث کاهش شدید قارچ‌های بیماری‌زا در میوه‌ها می‌شود و در نتیجه، میزان توکسین‌هایی مانند افلاتوکسین و مسمومیت‌های انسانی را به طور قابل توجهی کاهش می‌دهد. همچنین، افزایش استانداردهای صادرات و افزایش عمر انبارداری نیز توسط این محصول رقم می‌خورد.

## مکانیزم اثر

نفوذ در غشای لیپیدی، اختلال در ساختار سلولی از طریق واکنش با گروه‌های سولفیدریل موجود در قارچ‌ها و جلوگیری از رشد آن‌ها.

## طیف اثر

- ✓ اسپورها و بیوفیل‌ها
- ✓ باکتری گرم مثبت و گرم منفی، باکتری بی‌هوازی (MRAS)، باکتری هوازی
- ✓ قارچ
- ✓ از تولید آفلاتوکسین جلوگیری می‌نماید و یا تولید آن را به تعویق می‌اندازد.
- ✓ کپک
- ✓ تک یاخته فعال و غیر فعال
- ✓ بیماری زنگ نخود
- ✓ مزوفیل‌های هوازی
- ✓ مخمر



## موارد مصرف

- ✓ ضد عفونی میوه و صیفی جاتی نظیر سیب، توت فرنگی، کیوی، سیب زمینی، فلفل دلمه ای و... در سالن‌های سورتینگ و بسته بندی (پس از برداشت)
- ✓ ضد عفونی میوه و سبزیجات در منازل
- ✓ ضد عفونی میوه و سبزیجات در مزرعه (پیش از برداشت)
- ✓ گندزدایی ادوات از جمله اره و قیچی
- ✓ گندزدایی کلیه سطوح
- ✓ گندزدایی ادوات از جمله لوله‌ها، مخازن، فیلترها و تمام تجهیزات (پیش از استفاده از تجهیزات در زمان انجام فعالیت قابلیت گندزدایی دارد، بعنوان شوینده یا پاک کردن باقیمانده و جرم‌ها کاربرد ندارد)
- ✓ مه‌پاشی در گلخانه‌ها جهت ضدعفونی کل گلخانه و برای ضدعفونی کردن استخرهای ذخیره آب و سیستم‌های آبیاری





## روش مصرف

پس از شست‌وشوی اولیه و گل‌گیری کامل میوه و سبزیجات ، محلول را اسپری نمایید. در روش غوطه‌وری، یک لیتر از محلول را حداکثر به 9 لیتر آب اضافه کنید و سپس میوه و سبزی تمیز را در محلول غوطه‌ور سازید و سپس آن را خارج و پس از خشک شدن بسته بندی نمایید.

## خواص فیزیکی و شیمیایی

شکل ظاهری	مایع
رنگ	شیری
بو	اسانس گیاهی
نقطه جوش	۹۸ الی ۱۰۰ سانتی‌گراد
نقطه انجماد	-۵ درجه سانتی‌گراد
pH	خنثی (۶/۵-۷)
کف‌کنندگی و خوردگی	ندارد
دمای اختلاط با آب	۴ الی ۴۰
قدرت اختلاط با آب	بسیار بالا





## روش نگهداری و حمل

- ✓ دور از نور مستقیم خورشید، شعله و جریانات الکتریسته، گرما، مواد قابل احتراق، آمین‌ها، مواد اسیدی، عوامل کاهنده و فلزات و در مکان با تهویه مناسب نگهداری شود.
- ✓ در دمای 5 تا 25 درجه سانتیگراد نگهداری شود و از یخ‌زدگی محافظت گردد
- ✓ عمودی حمل شده و از واژگون کردن، کج و یا سرازیر محصول جداً خودداری شود.
- ✓ محلول غلیظ را فقط در ظرف اصلی نگهداری کنید و از انتقال آن به ظروف دیگر خودداری نمایید.
- ✓ از برگرداندن محلول آماده مصرف و کنسانتره به گالن، جدا خودداری نمایید.
- ✓ پس از هربار استفاده از محلول، درب ظرف را کاملاً ببندید.

## نکات ایمنی یا هشدار مصرف احتیاطات

- ✓ از آشامیدن محلول داخل ظرف پیش از رقیق‌سازی پرهیز کنید.
- ✓ از تماس با پوست یا استنشاق بعد از رقیق‌شدن خودداری نمایید.
- ✓ دور از دسترس کودکان نگهداری شود.

## کمک‌های اولیه

- ✓ در صورت تماس با پوست و یا چشم، فوراً با مقدار زیادی آب شست‌وشو دهید. لباس آلوده را در بیاورید و با پزشک تماس بگیرید.
- ✓ در صورتی‌که محلول بصورت اتفاقی خورده‌شود، باید مقادیر فراوانی آب ولرم به شخص خورانده شود و ضمن عدم تحریک شخص به استفراغ به سرعت به پزشک مراجعه شود و لیبل محصول را به وی نشان دهید.

## ملاحظات زیست محیطی

- ✓ برای ماهی‌ها و سایر آبزیان خطرناک نیست.
- ✓ در محیط زیست ایجاد آلاینده‌گی ندارد.