

عنوان مقاله:

اثر تیمار اسید سالیسیلیک و اسید جیبرلیک بر زمان رسیدن، میزان آنتوسیانین و تولید اتیلن میوه گیلاس رقم مشهد

محل انتشار:

ششمین کنگره علوم باغبانی ایران (سال: 1388)

تعداد صفحات اصل مقاله: 3

نویسندگان:

اعظم صدیقی - دانشجوی کارشناسی ارشد باغبانی،

منصور غلامی - دانشیار

حسن ساریخانی - استادیاران گروه باغبانی دانشکده کشاورزی دانشگاه بوعلی سینا. همدان،

احمد ارشادی - استادیاران گروه باغبانی دانشکده کشاورزی دانشگاه بوعلی سینا. همدان،

خلاصه مقاله:

گیلاس میوه ای نافرازگرا می باشد، ولی در طی دوره انبارداری پس از برداشت، اتیلن تولید می کند به طوری که کاهش در میزان تولید اتیلن به افزایش عمر انباری آن انجامیده است. رنگ، وزن و اندازه میوه از مهم ترین شاخص های کیفی گیلاس می باشند که ترکیبات هورمونی بر بهبود آن ها تأثیر گذار می باشند. درختان گیلاس رقم مشهد همزمان با تغییررنگ میوه ها از سبز به زرد کهربائی با 4 غلظت اسید سالیسیلیک (1، 0/5 و 2 و 3 میلی مول در لیتر و 3 و 10، 20 و 30 میلی گرم در لیتر اسید جیبرلیک GA و تیمار شاهد (غلظت 0) محلول پاشی شدند. این آزمایش در قالب طرح کاملاً تصادفی با سه تکرار انجام شد. اسید جیبرلیک در کاهش تولید اتیلن نسبت به اسید سالیسیلیک روی میوه های تیمار شده اثر کمتری داشت. اما در افزایش رنگ، اندازه و وزن میوه در مقایسه با اسید سالیسیلیک اثر بیشتری داشت. اگر چه اسید جیبرلیک باعث تأخیر در زمان رسیدن میوه شد ولی میوه های تیمار شده با آن میزان اتیلن بیشتری را در مقایسه با میوه های تیمار شده با اسید سالیسیلیک تولید کردند. لذا رنگ میوه به عنوان مهم ترین شاخص زمان رسیدن، تحت تأثیر اتیلن قرار نمی گیرد. در طول دوره انبارداری هر چند میزان آنتوسیانین میوه های تیمار شده با هر دو هورمون بالا رفت ولی در مجموع میزان اتیلن کمتری را نسبت به میوه های شاهد تولید کردند.

کلمات کلیدی:

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/100087>

