

عنوان مقاله:

تاثیر اسید سالیسیلیک بر ویژگی های پاداکسندگی انگور رقم های شاهانی و فخری

محل انتشار:

فصلنامه علوم باغبانی ایران، دوره 49، شماره 2 (سال: 1397)

تعداد صفحات اصل مقاله: 12

نویسندگان:

فاطمه نظری - دانشجوی کارشناسی ارشد فیزیولوژی گیاهی، دانشکده علوم دانشگاه ملایر، ایران

موسی رسولی - دانشیار، گروه علوم باغبانی و فضای سبز، دانشکده کشاورزی، دانشگاه ملایر، ایران

معصومه ملکی - استادیار گروه زیست شناسی، دانشکده علوم پایه دانشگاه ملایر، ایران

خلاصه مقاله:

انگور (*Vitis vinifera* L.) ترکیب های پاداکسند (آنتی اکسیدان) بسیار سودمندی برای انسان دارد. متأسفانه اغلب ترکیب های پاداکسند مانند فلاونوئیدها در هنگام رسیدگی انگور کاهش می یابد. در این زمینه بررسی تیمار محرک (الیستور)هایی برای افزایش این ترکیب ها در هنگام مصرف لازم است. در این تحقیق تاثیر تیمار اسید سالیسیلیک در سه غلظت 0 (شاهد)، 1/0 و 1 میلی-مولار به صورت محلول پاشی روی برگ و میوه دو رقم شاهانی (رنگ حبه سیاه) و فخری (رنگ حبه سبز) در دو مرحله غورگی و رسیدگی رشد میوه بررسی شد. شاخص تشخیص مرحله غورگی میزان اسیدیته و اندازه حبه و مرحله رسیدگی، آبدار و شیرین بودن حبه ها بود. این بررسی در سال 1392 روی تاک های واقع در باغ مرکز تحقیقات انگور ملایر انجام شد. تاک های مورد آزمایش ده ساله و نظام پرورشی آن ها به صورت کشت ردیفی و روش آبیاری قطره ای بود. این آزمایش در قالب طرح کامل تصادفی (CRD) با هفت تیمار و سه تکرار بود. نتایج نشان داد، بیشترین میزان کاروتنوئیدها در مرحله غورگی در پوست میوه رقم شاهانی و فخری تیمار شده با غلظت 1/0 میلی-مولار اسید سالیسیلیک به ترتیب با مقادیر 65/73 و 94/69 میلی گرم بر گرم وزن تر بود. نتایج مقایسه دو مرحله رشدی همچنین نشان داد، بالاترین میزان آنتوسیانین ها در مرحله رسیدگی در پوست میوه و برگ رقم شاهانی تیمار شده با غلظت 1/0 میلی-مولار اسید سالیسیلیک به ترتیب با مقادیر 21/3 و 343/2 میلی گرم بر گرم وزن تر بود. در سنجش میزان فلاونوئید کل نیز مشاهده شد، اثر افزایش غلظت 1/0 میلی-مولار اسید سالیسیلیک بر میزان فلاونوئید کل برگ و همه قسمت های میوه (به جز بذر) هر دو رقم شاهانی و فخری در مرحله رسیدگی موثرتر بود. تیمار اسید سالیسیلیک همچنین میزان فعالیت پاداکسندگی بیشتر قسمت های هر دو رقم را در مرحله غورگی با غلظت 1/0 میلی-مولار و در مرحله رسیدگی با غلظت 1 میلی مولار به طور موثری افزایش داد. این نتایج نشان داد، استفاده از مواد رایجی مانند اسید سالیسیلیک می تواند ویژگی پاداکسندگی انگور را به هنگام رسیدگی به شدت افزایش دهد.

کلمات کلیدی:

انگور، رسیدگی، فعالیت پاداکسندگی، فلاونوئید

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1007318>

