

عنوان مقاله:

اثرات کاربرد اسید هیومیک به صورت خاکی و محلول پاشی بر خواص کمی و کیفی زعفران

محل انتشار:

دوفصلنامه پژوهش های زعفران، دوره 8، شماره 1 (سال: 1399)

تعداد صفحات اصل مقاله: 14

نویسندگان:

محمد گردکانه - بخش تحقیقات علوم زراعی و باغی، مرکز تحقیقات، آموزش کشاورزی و منابع طبیعی استان کرمانشاه، سازمان تحقیقات، آموزش و ترویج کشاورزی،

احسان امینی - دانش آموخته کارشناسی ارشد موسسه آموزش عالی جهاددانشگاهی استان کرمانشاه

معصومه خان احمدی - استادیار موسسه آموزش عالی جهاددانشگاهی استان کرمانشاه

خلاصه مقاله:

این مطالعه به صورت آزمایش فاکتوریل در قالب طرح پایه بلوک های کامل تصادفی با سه تکرار در سال زراعی ۹۵-۱۳۹۴ در منطقه بیله وار استان کرمانشاه انجام شد. فاکتور های مورد بررسی شامل چهار سطح اسید هیومیک سافرون (۰، ۱۰، ۲۰ و ۳۰ کیلوگرم در هکتار) به صورت مصرف در خاک، در نظر گرفته شد. نتایج نشان داد که اثر اسید هیومیک با استفاده از تیمار ۲۰ کیلوگرم اسید هیومیک گرانوله با کاربرد خاکی + محلول پاشی ۳ لیتر اسید هیومیک سافرون در هکتار، در مقایسه با تیمار شاهد سبب افزایش ۷۳/۴۲٪ در تعداد گل، ۰۳/۷۱٪ در عملکرد گل تر، ۱۹/۱۳۰٪ در عملکرد کلاله تر، ۸۳/۷۸٪ در عملکرد کلاله خشک، ۹۳/۴۶٪ در قطر بانه، ۷۵/۶۵٪ در وزن بانه و ۵۱/۱۰۲٪ در طول برگ زعفران شد. درصد پیکروکروسین کلاله زعفران با کاربرد ۱۰ کیلوگرم اسید هیومیک گرانوله و ۲ لیتر اسید هیومیک سافرون در هکتار از ۷۱/۸٪ به ۶۱/۱۳٪ نسبت به تیمار شاهد افزایش یافت. استفاده از ۱۰ کیلوگرم اسید هیومیک خاکی و ۳ لیتر اسید هیومیک سافرون در هکتار بیشترین اثر گذاری بر درصد سافرانال داشت که سبب افزایش از ۱۹/۷٪ به ۵۹/۱۱٪ نسبت به تیمار شاهد شد. استفاده از ۲۰ کیلوگرم اسید هیومیک گرانوله خاکی و ۲ لیتر اسید هیومیک سافرون مایع در هکتار میزان کروسین را از ۲۰۸/۷٪ به ۲۶/۱۴٪ نسبت به تیمار شاهد افزایش داد. همچنین نتایج نشان دادند که اثر اسید هیومیک خاکی و اسید هیومیک سافرون و همچنین اثر متقابل آن ها بر عناصر موجود در برگ زعفران معنی دار بود به طوری که در مصرف تلفیقی ۳۰ کیلوگرم اسید هیومیک خاکی در هکتار و ۳ لیتر اسید هیومیک سافرون در هکتار، نسبت به شاهد موجب افزایش ۶۷/۳۹٪ در آهن، ۴۴/۵۲٪ در روی، ۱۱/۱ برابر در فسفر، ۱۲/۱ برابر در مس و ۴۵/۱ برابر در منگنز موجود در برگ شد.

کلمات کلیدی:

بانه، زعفران، عملکرد کلاله، عناصر غذایی

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1203628>

