

عنوان مقاله:

اثر محلول پاشی سولفات روی و جلبک دریایی بر ویژگی های کمی و کیفی طالبی محلی کرمانشاه (کالک)

محل انتشار:

دوفصلنامه تولید و فرآوری محصولات زراعی و باغی، دوره 8، شماره 4 (سال: 1397)

تعداد صفحات اصل مقاله: 12

نویسندگان:

مسیح رحیمی - *Department of Horticulture, Isfahan (Khorasgan) Branch, Islamic Azad University, Isfahan, Iran*

حسینعلی اسدی قارنه - *Department of Horticulture, Isfahan (Khorasgan) Branch, Islamic Azad University, Isfahan, Iran*

خلاصه مقاله:

این پژوهش به منظور بررسی اثر محلول پاشی سولفات روی و جلبک دریایی بر ویژگی های کمی و کیفی طالبی محلی کرمانشاه (کالک) انجام شد. پس از کاشت بذرها در زمین اصلی، بوته ها در سه مرحله ۴ تا ۶ برگه، شروع گل دهی و پس از تشکیل میوه ها، محلول پاشی شدند. آزمایش به صورت فاکتوریل بر پایه طرح بلوک کامل تصادفی با ۹ تیمار شامل غلظت های مختلف سولفات روی (۵/۰ و ۱ گرم در لیتر) و جلبک دریایی (۵/۰ و ۱ گرم در لیتر) و در سه تکرار انجام شد. نتایج تجزیه واریانس نشان داد که تیمار سولفات روی (۵/۰ گرم در لیتر) به همراه جلبک دریایی (۱ گرم در لیتر) بر صفات وزن، طول و قطر میوه، وزن گوشت میوه، وزن تر و خشک بوته، سفتی بافت میوه، تاثیر معنی داری داشت. بیشترین میزان ویتامین ث در تیمار ۱ گرم در لیتر سولفات روی به همراه ۵/۰ گرم در لیتر جلبک دریایی مشاهده شد. بیشترین میزان وزن کل بذر در تیمار ۵/۰ گرم در لیتر سولفات روی به همراه ۱ گرم در لیتر جلبک دریایی اندازه گیری شد. محلول پاشی سولفات روی و جلبک دریایی اثر معنی داری بر میزان مواد جامد محلول نداشتند، ولی تیمار ۵/۰ گرم در لیتر سولفات روی، باعث افزایش میزان اسیدهای آلی میوه شد. بیشترین مقدار شاخص طعم میوه نیز در تیمار ۱ گرم در لیتر جلبک دریایی مشاهده شد. در مجموع یافته های پژوهش نشان داد که کاربرد توام سولفات روی و غلظت های پایین عصاره جلبک دریایی، تاثیر قابل توجهی بر بسیاری از شاخص های کمی و کیفی طالبی کالک داشت و می توان کاربرد آن را به عنوان یک کود زیستی توصیه کرد.

کلمات کلیدی:

Kalak, Vitamin C, Flavor index, Biological fertilizers, Qualitative and quantitative characteristics

کالک، ویتامین ث، شاخص طعم، کودهای زیستی، ویژگی های کمی و کیفی

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1220029>

