

عنوان مقاله:

مقایسه رشد، عملکرد و ویژگی های مورفولوژیک و فیزیولوژیک پنج گونه نعنای در سیستم کشت آکواپونیک

محل انتشار:

فصلنامه روابط خاک و گیاه، دوره 12، شماره 3 (سال: 1400)

تعداد صفحات اصل مقاله: 16

نویسندگان:

مریم یعقوب وند - *Department of Horticultural Science, Faculty of Agriculture, Lorestan University, Khorramabad, Iran*

حسن مومیوند - *Department of Horticultural Science, Faculty of Agriculture, Lorestan University, Khorramabad, Iran*

اشکان بنان - *Department of Fisheries and Environmental Sciences, Faculty of Agriculture, Lorestan University, Khorramabad, Iran*

محمدرضا راجی - *Department of Horticultural Science, Faculty of Agriculture, Lorestan University, Khorramabad, Iran*

خلاصه مقاله:

پژوهش حاضر با هدف تلفیق زیستی پرورش ماهی کپور و پنج گونه نعنای در سیستم آکواپونیک انجام شد. بررسی به صورت طرح آزمایشی کرت های خردشده در زمان اجرا شد. گونه های نعنای (شامل نعنای آبی، پونه، سبز، سیب و فلفلی) به عنوان فاکتور اصلی و برداشت (چین اول و چین دوم) به عنوان فاکتور فرعی در نظر گرفته شدند. بیشترین وزن تازه و خشک برگ، وزن تازه و خشک استولون، وزن تازه اندام هوایی، وزن خشک کل بوته، تعداد برگ، طول میان گره، تعداد استولون و سطح برگ مربوط به نعنای آبی بود. گونه های نعنای آبی، فلفلی و پونه نیز بیشترین وزن خشک اندام هوایی و قطر ساقه را به خود اختصاص دادند. بیشترین وزن خشک ساقه و ارتفاع بوته نیز مربوط به پونه بود. بیشترین نسبت برگ به ساقه در نعنای سیب، نعنای سبز و نعنای آبی مشاهده شد. بیشترین محتوای نسبی آب (RWC) مربوط به نعنای فلفلی بود که با گونه های نعنای آبی، نعنای سبز و نعنای سیب اختلاف معنی داری نداشت. بیشترین میزان شاخص سبزیگی (SPAD) در نعنای آبی و فلفلی به دست آمد. علاوه بر این، اغلب صفات مورد بررسی در این آزمایش شامل وزن تازه برگ، وزن تازه استولون، وزن تازه اندام هوایی، تعداد برگ، ارتفاع بوته، تعداد ساقه اصلی و فرعی، سطح برگ، RWC و شاخص SPAD برای گونه های نعنای در چین دوم زیادتیر بودند. در مجموع نعنای آبی و نعنای فلفلی از لحاظ اغلب صفات مورد بررسی بهتر از دیگر گونه ها نشان دادند و پتانسیل زیاد این دو گونه برای کشت در سیستم آکواپونیک نمایان شد.

کلمات کلیدی:

Aquaponics, Biochemical traits, Interspecies differences, Mint
صفات بیوشیمیایی

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1361262>

