

## عنوان مقاله:

بررسی تاثیر منگنز و قارچ های مایکوریز آربوسکولار بر میزان اسانس و خواص آنتی اکسیدانی گیاه دارویی نعناع

## محل انتشار:

نهمین همایش ملی امنیت غذایی ایده ها و پژوهش ها در مهندسی بازیافت و کاهش ضایعات کشاورزی (سال: 1402)

تعداد صفحات اصل مقاله: 10

## نویسندگان:

پیوند پاپن - دکتری خاکشناسی، کارشناس سازمان آب و برق خوزستان

خشایار پیغان - دانشجوی دکتری آبیاری زهکشی، دانشگاه تهران

## خلاصه مقاله:

استفاده از پتانسیل میکروب های خاک مانند قارچ های میکوریز در قالب کودهای زیستی، یکی از راه های دوستدار محیط زیست است که به کاهش استفاده از نهاده های شیمیایی و کاهش خسارات وارد شده بر محیط زیست و انسان کمک می کند. بر این اساس در این تحقیق تاثیر منگنز و قارچ های مایکوریز آربوسکولار بر میزان اسانس و خواص آنتی اکسیدانی گیاه دارویی نعناع بررسی شد. نتایج به دست آمده از این تحقیق نشان داد که کاربرد قارچ میکوریزا سبب افزایش درصد اسانس و غلظت عناصر غذایی در گیاه نعناع شده این افزایش به دلیل توسعه ریشه و به تبع آن جذب آب و مواد غذایی از خاک نسبت داده می شود. همچنین بین گونه های قارچی به دلیل تاثیرات متفاوت در کلونیزاسیون ریشه گیاه، بین گونه ها از لحاظ میزان تولید اسانس و آنتی اکسیدان در گیاه نعناع تفاوت معنی داری وجود داشت. از طرفی با کاربرد کودهای منگنز به همراه قارچ های میکوریزا باعث افزایش جذب و قابل دسترس کردن منگنز توسط گیاهو به تبع آن باعث افزایش تولید اسانس و آنتی اکسیدان در گیاه می شود.

## کلمات کلیدی:

آنتی اکسیدان، منگنز، نعناع.

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1679328>

