

## عنوان مقاله:

اثرات محلول پاشی عصاره جلبک دریایی و اسید آسکوربیک بر صفات کمی و کیفی زعفران

## محل انتشار:

دوفصلنامه پژوهش های زعفران، دوره 11، شماره 1 (سال: 1402)

تعداد صفحات اصل مقاله: 15

## نویسنده:

صفیه عرب - دانش آموخته دکتری زراعت، دانشکده کشاورزی، دانشگاه صنعتی شاهرود، شاهرود، ایران.

## خلاصه مقاله:

این پژوهش به منظور بررسی اثر اسید آسکوربیک و عصاره جلبک دریایی بر صفات کمی و کیفی زعفران در مزرعه شخصی در شهرستان شاهرود و آزمایشگاه دانشگاه صنعتی شاهرود از مهر ۱۴۰۰ تا پاییز ۱۴۰۱ اجرا شد. آزمایش در قالب طرح بلوک های کامل تصادفی در سه تکرار انجام شد. محلول پاشی شامل هفت سطح (شاهد (محلول پاشی با آب مقطر)، ۲، ۳ و ۴ میلی گرم در لیتر عصاره جلبک قهوه ای (Ascophyllum nodosum) و ۵۰، ۱۰۰ و ۱۵۰ میلی مولار اسید آسکوربیک) بود. وزن تر گل در گیاهانی که ثبت رسید که با ۴ میلی گرم در لیتر عصاره جلبک محلول پاشی شده بودند که نسبت به شاهد ۱۲/۵۰ درصد افزایش نشان داد. وزن خشک کلاله با کاربرد تمامی سطوح عصاره جلبک و اسید آسکوربیک از ۵/۳۷ درصد تا ۹/۶۷ درصد نسبت به شاهد افزایش یافت. آنتوسیانین کلاله در گیاهانی که ۲، ۳ و ۴ میلی گرم در لیتر عصاره جلبک را به صورت محلول پاشی دریافت کرده بودند به ترتیب ۱۱/۵۳، ۲۸/۸۷ و ۲۳/۰۷ درصد نسبت به شاهد افزایش یافت. فنل کل کلاله در گیاهانی که ۲، ۳ و ۴ میلی گرم در لیتر عصاره جلبک و ۱۰۰ و ۱۵۰ میلی مولار اسید آسکوربیک را دریافت کردند، به ترتیب ۱۲/۸۷، ۲۰/۹۹، ۸/۰۲، ۱۰/۸۷ و ۸/۹۶ درصد نسبت به شاهد افزایش یافت. سافرانال موجود در کلاله تحت تاثیر محلول پاشی ۳ میلی گرم در لیتر عصاره جلبک و ۱۰۰ میلی مولار اسید آسکوربیک به ترتیب به میزان ۹/۶۹ و ۳/۶۵ درصد نسبت به شاهد افزایش یافت. در مجموع می توان این طور بیان کرد که با مصرف عصاره جلبک و اسید آسکوربیک می توان خصوصیات کیفی و کمی زعفران را بهبود داد.

## کلمات کلیدی:

آسکوربات، آنتوسیانین، سافرانال، فنل کل، کلاله، کود زیستی، گلدهی

## لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1749877>

