

## عنوان مقاله:

مقایسه تندی عصاره و پودر پیاز در چهار توده بومی ایران

## محل انتشار:

سومین کنفرانس بین المللی و هفتمین کنفرانس ملی کشاورزی ارگانیک و مرسوم (سال: 1402)

تعداد صفحات اصل مقاله: 8

## نویسندگان:

صمد حسنزاده کبابی - کارشناسی ارشد، گروه گیاهان دارویی، واحد مرند، دانشگاه آزاد اسلامی، مرند، ایران

شهرام باغبان سیروس - استادیار گروه علوم باغی، واحد مرند، دانشگاه آزاد اسلامی، مرند، ایران

پریسا علیزاده اسکویی - استادیار گروه علوم خاک، عضو باشگاه پژوهشگران جوان و نخبگان، واحد مرند، دانشگاه آزاد اسلامی، مرند، ایران

## خلاصه مقاله:

به منظور بررسی تندی پیاز و عصاره ۴ توده بومی پیاز ایران ( پیاز سفید دزفول، قرمز اصفهان، زرداهواز) جمع آوری و به آزمایشگاه کشاورزی شهید احمدی روشن واقع در دانشگاه آزاد اسلامی مرند منتقل و تندی آنها مورد بررسی قرار گرفت. طرح آزمایشی این تحقیق به صورت املاک تصادفی و مقایسه میانگین ها بر اساس آزمون چند دامنه ای دانکن انجام شد. صفات مورد بررسی عبارت از اندازه گیری صفت تندی به روش بیوشیمیایی با استفاده از روش راندل و همکاران و با استفاده از دستگاه اسپکتروفتومتر و روش رنگ سنجی بود. نتایج تجزیه واریانس داده ها نشان داد که بین ارقام پیاز مورد بررسی از نظر میزان اسید پیروویک و در نتیجه میزان تندی در نمونه های تر و خشک اختلاف معنی داری در سطح احتمال یک درصد به دست آمد. مقایسه میانگین ارقام پیاز نشان داد که رقم سفید (اصفهان) با اختلاف معنی داری نسبت به سایر ارقام دارای بیشترین میزان اسید پیروویک و میزان تندی در نمونه خشک و رقم قرمز دارای کمترین میزان اسید پیروویک و میزان تندی در نمونه خشک بود. از نظر میزان اسید پیروویک در نمونه تر، رقم زرد (دزفول) با اختلاف معنی داری نسبت به سایر ارقام دارای بیشترین میزان اسید پیروویک در نمونه تر بود و سایر ارقام اختلاف معنی داری با یکدیگر از نظر میزان اسید پیروویک و میزان تندی در نمونه های تر نداشتند. بنابراین با خشک کردن نمونه های پیاز میزان اسید پیروویک و میزان تندی افزایش قابل ملاحظه ای یافت.

## کلمات کلیدی:

اسید پیروویک، تندی، توده پیاز، گوگرد.

## لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1775648>

