

عنوان مقاله:

تاثیر کاربرد اسیدهای آمینه و عصاره جلبک دریایی بر رنگیزه‌های فتوسنتزی و عملکرد گل و اسانس بابونه آلمانی (*Matricaria chamomilla* L).

محل انتشار:

دوازدهمین همایش ملی محیط زیست، انرژی و منابع طبیعی (سال: 1403)

تعداد صفحات اصل مقاله: 6

نویسندگان:

احمد کریمی - دانشجوی کارشناسی ارشد آگرواکولوژی، دانشکده کشاورزی و منابع طبیعی، دانشگاه گنبد کاووس

معصومه نعیمی - استادیار گروه تولیدات گیاهی، دانشکده کشاورزی و منابع طبیعی، دانشگاه گنبد کاووس

علی نخ زری مقدم - استادیار گروه تولیدات گیاهی، دانشکده کشاورزی و منابع طبیعی، دانشگاه گنبد کاووس

ابراهیم غلامعلی پورعلمداری - دانشیار گروه تولیدات گیاهی، دانشکده کشاورزی و منابع طبیعی، دانشگاه گنبد کاووس

خلاصه مقاله:

به منظور مطالعه تاثیر کاربرد عصاره جلبک دریایی و اسید آمینه بر محتوای رنگیزه‌های فتوسنتزی و عملکرد گل و اسانس گیاه بابونه آلمانی، آزمایشی به صورت فاکتوریل در قالب طرح پایه بلوکهای کامل تصادفی با سه تکرار در مزرعه پژوهشی دانشگاه گنبد کاووس اجرا شد. کاربرد عصاره جلبک دریایی در چهار سطح شامل عدم مصرف (شاهد)، محلولپاشی (به میزان ۱ کیلوگرم در هکتار)، کاربرد همراه با آبیاری (به صورت ۲ کیلوگرم در ۱۰۰۰ لیتر آب) و محلولپاشی + آبیاری و کاربرد اسیدهای آمینه در سه سطح شامل عدم مصرف (شاهد)، محلولپاشی ترکیب اسیدهای آمینه آمینو اسپارک (۱ کیلوگرم در هکتار) و محلولپاشی ترکیب اسیدهای آمینه آزومین (۱ کیلوگرم در هکتار) می باشد. نتایج مشخص کرد اثرات متقابل عصاره جلبک دریایی و اسید آمینه بر رنگیزه‌های فتوسنتزی و عملکرد گل و اسانس معنی دار بود. در تمام سطوح عصاره جلبک دریایی، کاربرد اسید آمینه محتوای کلروفیل کل را افزایش داد. همچنین کاربرد اسید آمینه تحت تیمار خاک مصرف جلبک، منجر به افزایش عملکرد گل و اسانس بابونه آلمانی گردید.

کلمات کلیدی:

اسانس، بابونه آلمانی، کاروتنوئید، کلروفیل کل

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/2018547>

