

عنوان مقاله:

اثر تنش شوری روی رشد، کمیت و کیفیت اسانس در گیاه نعناع فلفلی *Mentha piperita* L.

محل انتشار:

اولین همایش ملی علوم کشاورزی با تاکید بر تنش های غیرزیستی (سال: 1392)

تعداد صفحات اصل مقاله: 9

نویسندگان:

سارا خراسانی نژاد - عضو هیئت علمی دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی گرگان

خدایار همتی - عضو هیئت علمی دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی گرگان

حسن سلطانلو - عضو هیئت علمی دانشگاه علوم کشاورزی و منابع طبیعی گرگان

خلاصه مقاله:

ارزیابی تحمل به شوری گیاهان دارویی به منظور کشت در مناطق شور از اهمیت ویژه‌ای برخوردار است. به منظور اثر شوری بر رشد، عملکرد و ترکیب اسانس گیاه نعناع فلفلی *Mentha piperita* که یکی از مهمترین گیاهان دارویی حاوی اسانس می باشد. آزمایشی گلدانی در قالب طرح بلوک های کامل تصادفی با پنج تیمار و سه تکرار انجام گردید. سطوح شوری اعمال شده شامل غلظت های صفر (شاهد)، 50، 100 و 150 میلی مولار کلرید سدیم (NaCl) بودند. نتایج بدست آمده نشان داد با افزایش شوری، طول ساقه و ریشه، وزن تر و خشک اندام هوایی، وزن تر و خشک ریشه، طول میانگره ها، طول استولون ها، بیومس، درصد و عملکرد اسانس کاهش یافت. بیشترین درصد اسانس و عملکرد اسانس در شوری صفر میلی مولار به دست آمد. مهمترین مواد در ترکیب اسانس نعناع فلفلی، منتون و منتول می باشند که بیشترین میزان این مواد به ترتیب تحت شرایط 100 و صفر میلی مولار بدست آمد. لازم به ذکر است بوته هایی از نعناع فلفلی که تحت تیمار 150 میلی مولار NaCl قرار داشتند به دلیل عدم تحمل تنش شوری، پس از دو ماه از بین رفتند.

کلمات کلیدی:

نعناع فلفلی، اسانس، تنش شوری، عملکرد

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/241180>

