

## عنوان مقاله:

بررسی اثرات سطوح مختلف شوری روی صفات جوانه زنی و فیزیولوژیکی ارقام مختلف پیاز بومی ایران

## محل انتشار:

اولین همایش ملی مهندسی و مدیریت کشاورزی، محیط زیست و منابع طبیعی پایدار (سال: 1392)

تعداد صفحات اصل مقاله: 16

## نویسندگان:

الهام جمشیدوند - دانشجوی کارشناسی ارشد بیوتکنولوژی کشاورزی دانشگاه پیام نور اصفهان

حسین زینلی - عضو هیئت علمی مرکز تحقیقات کشاورزی و منابع طبیعی اصفهان

آزاده صدر ارحامی - عضو هیئت علمی دانشگاه پیام نور اصفهان

اسدالله عبادیان شروانی - دانشجوی کارشناسی ارشد بیوتکنولوژی کشاورزی دانشگاه پیام نور اصفهان

## خلاصه مقاله:

پیاز به عنوان یک گیاه خوراکی دارای اهمیت زیادی در بین گیاهان خانواده لیلیاسه می باشد. این گیاه یکی از قدیمی ترین گیاهان زراعی بوده که در نقاط مختلف کشور کشت و کار می گردد. این مطالعه به منظور بررسی 6 سطح شوری (0، 1، 4، 8، 10، 15) بر خصوصیات جوانه زنی و فیزیولوژیکی پیازهای بومی ایران شامل ژنوتیپ سفید کاشان، درچه اصفهان، هرسین و سفید قم در مرکز تحقیقات کشاورزی و منابع طبیعی اصفهان انجام پذیرفت. این مطالعات در سطح آزمایشگاه در قالب طرح فاکتوریل در پایه ی کاملاً تصادفی با 5 تکرار مورد بررسی قرار گرفت. در این تحقیق پس از ضد عفون و کشت در پتری دیش صفات جوانه زنی و صفات فیزیولوژیکی اندازه گیری و محاسبه گردید که نتایج تجزیه واریانس روی کلیه صفات جوانه زنی نشان داد که اثرات شوری، جمعیت، و اثر متقابل شوری، جمعیت در سطح آماری یک درصد اثر معنی داری دارد. این موضوع بیانگر تفاوت میان سطوح مختلف شوری، و همچنین تفاوت میان جمعیت است. طول ساقه چه از 7/05 سانتی متر در شوری صفر تا 0/95 سانتی متر در شوری 15 متغیر بوده است. طول ریشه چه از 3/05 سانتی متر در شوری صفر تا 0/23 سانتی متر در شوری 15 متغیر بوده است. درصد جوانه زنی از 84 درصد در شوری صفر و 2 تا 49 درصد در شوری 15 متغیر بوده است. میزان کلروفیل a از 0/085 میکروگرم بر گرم وزن تر در شوری صفر تا 0/030 میکروگرم بر گرم وزن تر در شوری 15 متغیر بوده است. میزان کلروفیل کل از 0/11114 میکروگرم بر گرم وزن تر در شوری صفر تا 0/0430 میکروگرم بر گرم وزن تر در شوری 15 متغیر بوده است. میزان کارتنوئید از 54/43 میکروگرم بر گرم وزن تر در شوری صفر تا 18/59 میکروگرم بر گرم وزن تر در شوری 15 متغیر بوده است. در کل سطوح پائین شوری، باعث افزایش برخی صفات مانند میزان کلروفیل و کارتنوئید گردیده است و به طور کلی می توان بیان داشت که تفاوت صفات از سطح شوری 8 به بالا واضح تر بوده و شوری تا سطح 4 باعث ایجاد تفاوت کمتری در بین صفات گردیده است.

## کلمات کلیدی:

پیاز، شوری، کلروفیل، درصد جوانه زنی، ضریب آلومتریک، کارتنوئید

## لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/253343>

