

عنوان مقاله:

اثر جیبرلین بر بی دانه شدن و برخی خصوصیات کمی و کیفی میوه انگور رقم صاحبی قرمز

محل انتشار:

دومین همایش ملی مباحث نوین در کشاورزی (سال: 1392)

تعداد صفحات اصل مقاله: 9

نویسندگان:

ذبیح اله سپهری فر - دانشکده کشاورزی دانشگاه بوعلی سینا همدان

منصور غلامی - دانشکده کشاورزی دانشگاه بوعلی سینا همدان

حسن ساری خانی - دانشکده کشاورزی دانشگاه بوعلی سینا همدان

خلاصه مقاله:

این پژوهش به منظور بررسی جیبرلیک اسید بر بی دانه شدن و برخی ویژگیهای کمی و کیفی میوه انگور رقم صاحبی قرمز صورت گرفت. تیمار با اسید جیبرلیک با غلظتهای صفر، 10، 20 و 40 میلی گرم در لیتر در دو زمان که مرحله اول 20 روز قبل از باز شدن گلهای و مرحله دوم 10 روز قبل از باز شدن گلهای به صورت محلول پاشی روی خوشه ها مورد مطالعه قرار گرفت. نتایج این پژوهش نشان داد که کاربرد اسید جیبرلیک به ویژه در غلظتهای بالاتر منجر به افزایش بی بذری، طویل شدن حبه ها، افزایش وزن حبه ها و افزایش سفتی پوست در نهایت منجر به افزایش کیفیت میوه جهت مصرف تازه خوری گردید. اثر متقابل غلظت در زمان 10 روز قبل از باز شدن گلهای و تیمار 40 میلی گرم در لیتر اسید جیبرلیک بالاترین وزن حبه را نشان داد. کاربرد جیبرلیک اسید باعث بزرگتر شدن حبه های بی بذر میزان آنتوسیانین و اسید کل شد ولی اختلاف معنیداری نسبت به شاهد نداشت. کمترین میزان سفتی پوست نیز متعلق به تیمار با غلظت 20 میلیگرم در لیتر اسیدجیبرلیک در زمان 20 روز قبل از باز شدن گلهای بود.

کلمات کلیدی:

انگور، بی دانه شدن، جیبرلین، آنتوسیانین

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/287453>

