

عنوان مقاله:

بررسی اثر کودهای آلی و زیستی PGPR بر کیفیت کلاله زعفران (*Crocus sativus* L)

محل انتشار:

سومین همایش ملی گیاهان دارویی (سال: 1392)

تعداد صفحات اصل مقاله: 6

نویسندگان:

صادق امینی - دانشجوی کارشناسی ارشد زراعت دانشگاه آزاد اسلامی واحد اسلامشهر

سعیده ملکی فراهانی - استادیار دانشکده علوم کشاورزی دانشگاه شاهد تهران

یونس شرقی - استادیار دانشکده فنی و مهندسی، گروه زراعت دانشگاه آزاد اسلامی واحد اسلامشهر

خلاصه مقاله:

جهت بررسی اثر کودهای ارگانیک و زیستی آزمایشی به قالب طرح پایه بلوک های کامل تصادفی با سه تکرار انجام شد. عوامل مورد بررسی شامل چهار تیمار مختلف کود ورمی کمپوست، کود زیستی حاوی باکتری های محرک رشد سودوموناس و باسیلوس ، (Plant Growth Promoting Rhizobacteria: PGPR) تلفیق ورمی کمپوست و کود زیستی و شاهد بدون کود بود. صفات کیفی کلاله از قبیل درصد کروسین، پیکروکروسین و سافرانال که به ترتیب عوامل مربوط به رنگ، طعم و عطر زعفران می باشند در عصاره کلاله با روش اسپکتروفتومتری اندازه گیری شد. کلیه این صفات به طور معنی داری تحت تاثیر کاربرد کودهای مختلف قرار گرفتند. کیفیت کلاله با مصرف کودهای آلی و زیستی به طور معنی داری افزایش یافت. رنگ و عطر زعفران با کاربرد باکتری های محرک رشد به طور معنی داری افزایش یافت به طوری که بالاترین درصد کروسین و سافرانال در این تیمار به دست آمد (به ترتیب 18 و 10 درصد) اما طعم زعفران بیشتر تحت تاثیر ترکیب کود ارگانیک و زیستی قرار گرفت به طوری که درصد پیکروکروسین در کاربرد همزمان ورمی کمپوست و باکتری های محرک رشد به بیشترین سطح خود (19 درصد) رسید در حالی که کاربرد تنهایی باکتری های محرک رشد اثر معکوسی بر این صفت گذاشتند و آن را به کمترین میزان (13 درصد) رساندند. چنین به نظر می رسد که میزان ترکیبات کلاله زعفران در تعادل با یکدیگر قرار دارند به طوری که افزایش یکی منجر به کاهش دیگری می شود.

کلمات کلیدی:

زعفران، ورمی کمپوست، کود زیستی، کروسین

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/288401>

