

عنوان مقاله:

اثر متقابل شوری و اسیدآسکوربیک بر برخی از ویژگیهای بیوشیمیایی مرزه خوزستانی Satureja khuzestanica Jamzad

محل انتشار:

دومین همایش سراسری کشاورزی و منابع طبیعی پایدار (سال: 1393)

تعداد صفحات اصل مقاله: 9

نویسندگان:

لیلا مودنی - دانشجوی کارشناسی ارشد فیزیولوژی گیاهی، دانشکده علوم، دانشگاه لرستان، ایران.

حمزه امیری - دانشیار گروه زیستشناسی، دانشکده علوم، دانشگاه لرستان، ایران.

مریم پیروز - دانشجوی کارشناسی ارشد فیزیولوژی گیاهی، دانشکده علوم، دانشگاه لرستان، ایران.

خلاصه مقاله:

به منظور مطالعه اثرات برهمکنش شوری و اسیدآسکوربیک بر مقدار رنگیزه‌های فتوسنتزی، قند محلول، پرولین و پروتئین گیاه مرزه خوزستانی Satureja khuzestanica، آزمایشی با چهار سطح شوری NaCl و دو سطح اسیدآسکوربیک انجام شد. نتایج نشان داد که در تیمارهای فاقد اسیدآسکوربیک مقدار رنگیزه‌های فتوسنتزی، با افزایش شوری از صفر به 04 گرم، کاهش و سپس در غلظت 04 گرم، افزایش و در غلظت 024 گرم در 044 کیلوگرم خاک، مجدداً کاهش یافت، اما میزان قند محلول، پرولین و پروتئین با افزایش شوری از صفر به 04 گرم، افزایش و سپس در غلظت 04 گرم، کاهش و در غلظت 024 گرم، مجدداً افزایش یافت. در حالیکه در تیمارهای دارای اسیدآسکوربیک، میزان رنگیزه‌ها با افزایش شوری از صفر به 04 گرم افزایش و سپس در غلظت 04 گرم، کاهش و در غلظت 024 گرم، افزایش یافت و میزان قند محلول، پرولین و پروتئین، با افزایش شوری از صفر به 04 گرم، کاهش و سپس در غلظت 04 گرم، افزایش و در غلظت 024 گرم در 044 کیلوگرم خاک، کاهش یافت

کلمات کلیدی:

تنش شوری، اسیدآسکوربیک، مرزه خوزستانی

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/310109>

