

عنوان مقاله:

نقش اسیدهای آمینه روی برخی ویژگی های کمی و کیفی پسته (*Pistacia vera L*).

محل انتشار:

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

تعداد صفحات اصل مقاله: 6

نویسندگان:

فریبا محسنی - دانشجوی کارشناسی ارشد گروه علوم باغبانی، دانشگاه شهید باهنر، کرمان.

زهرا پاک کیش - استادیار گروه علوم باغبانی، دانشگاه شهید باهنر، کرمان.

خلاصه مقاله:

پسته یکی از خشک میوه های مهم تجاری ایران است که با شرایط آب و هوایی ایران کاملا سازگار است. در دهه های اخیر تقاضا برای صادرات این محصول از ایران به بازارهای جهانی افزایش یافته است. نتایج نشان داد که به طور کلی تیمار اسید آمینه دارای تأثیر مثبتی بر رشد، عملکرد و کیفیت میوه پسته داشته است. تیمار اسید آمینه حاوی عناصر غذایی باعث افزایش معنی دار وزن کل میوه می گردد. بنابراین نتیجه می شود که استفاده از محلولهای اسید آمینه دارای عناصر غذایی می تواند محصول پسته را از لحاظ کیفیت و کمیت بهبود بخشد. این روش محلول پاشی می تواند روش مناسبی برای جایگزینی کودهای مختلف پسته باشد. تشکیل میوه پوک فقط مختص پسته نمی باشد بلکه در سایر میوه ها هم دیده می شود. برخی از اندام های گیاه نظیر میوه در مراحل اولیه رشد که هنوز برگ ها کاملا رشد نیافته اند و دمای خاک پایین است و جذبعناصر غذایی با کندی صورت می گیرد، کاربرد عناصر غذایی در مرحله تورم جوانه می تواند کمک کننده باشد. بنابراین کاربرد اسید های آمینه آزاد به منظور بهبود رشد رویشی و زایشی پسته بسیار مورد توجه می باشد.

کلمات کلیدی:

اسید های آمینه، بهبود کیفیت، عملکرد

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/310230>

