

عنوان مقاله:

بررسی اثر سه هورمون اسید جیبرلیک، اسید سالیسیلیک و کینتین بر صفات زایشی گل زعفران (*Crocus sativus* L).

محل انتشار:

کنفرانس بین المللی توسعه پایدار، راهکارها و چالش ها با محوریت کشاورزی، منابع طبیعی، محیط زیست و گردشگری (سال: 1393)

تعداد صفحات اصل مقاله: 7

نویسندگان:

پریسا معین - کارشناس ارشد گروه باغبانی دانشکده کشاورزی، دانشگاه آزاد اسلامی واحد خوراسگان اصفهان،

فروغ مرتضایی نژاد - استادیار گروه باغبانی دانشکده کشاورزی، دانشگاه آزاد اسلامی واحد خوراسگان،

خلاصه مقاله:

زعفران با نام علمی (*Crocus sativus* L.) گیاهی علفی چند ساله از خانواده زنبقیان است. این گیاه از مهم ترین گیاهان دارویی و ادویه و عطری است که نقش مهمی در صادرات غیر نفتی دارد. ایران از جمله کشورهای تولید کننده زعفران می باشد که بیش از 09 درصد تولید جهانی این محصول را به خود اختصاص داده است ولی عملکرد آن در مقایسه با سایر کشورهای تولید کننده از جمله اسپانیا که دومین کشور تولید کننده زعفران می باشد پایین است. از این نظر این تحقیق به بررسی اثر سه هورمون اسید جیبرلیک، کینتین و اسید سالیسیلیک بر صفات زایشی زعفران پرداخته است. این آزمایش که به صورت فاکتوریل در قالب طرح بلوک کامل تصادفی با سه فاکتور اسید جیبرلیک در سه سطح 9،199،299 (و کینتین در سه سطح 9،19،29 و اسید سالیسیلیک در سه سطح 9،19،199 قسمت در میلیون و در سه تکرار می باشد که محلول پاشی در اسفند ماه بر روی بوته های سبز زعفران انجام شد. نتایج نشان داد که تیمار PPM 299 جیبرلین با PPM 29 کینتین تواما باعث افزایش گل در زعفران شد. در صفت وزن تر کلاله تیمار PPM 19 سالیسیلیک اسید با PPM 19 کینتین بیش ترین مقدار را نسبت به شاهد داشته است. تیمار PPM 299 جیبرلین با PPM 199 سالیسیلیک اسید و PPM 29 کینتین بیش ترین وزن خشک کلاله را نسبت به شاهد داشته است. هم چنین تیمار PPM 299 جیبرلین باعث رنگی شدن خامه زعفران شد.

کلمات کلیدی:

زعفران، جیبرلیک اسید، اسید سالیسیلیک، کینتین، وزن تر و خشک کلاله

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/355130>

