

عنوان مقاله:

اثر اسانس نعناع فلفلی و سالیسیلیک اسید بر کیفیت و عمر گلجایی گل بریده مریم رقم پیئرل (Polianthes tuberosa cv.) (Pearl)

محل انتشار:

اولین همایش علمی پژوهشی زیست شناسی و علوم باغبانی ایران (سال: 1394)

تعداد صفحات اصل مقاله: 7

نویسندگان:

سید پیام حسینی - دانشجوی کارشناسی ارشد رشته گل ها و گیاهان زینتی دانشگاه آزاد اسلامی واحد جیرفت

سهیلا کوره پز - استادیار گروه علوم باغبانی دانشگاه آزاد اسلامی واحد جیرفت

خلاصه مقاله:

کاهش ضایعات پس از برداشت گل های بریده و افزایش عمر آنها، با در نظر گرفتن هزینه های بالای تولید امری بسیار ضروری است. این تحقیق به منظور بررسی تاثیرات اسانس نعناع و اسید سالیسیلیک بر روی گل مریم در گلخانه ای واقع در سیرجان در سال 1393 انجام شد. این آزمایش به صورت فاکتوری در قالب طرح کاملا تصادفی در سه تکرار انجام شد. تیمارهای مورد آزمایش شامل اسانس نعناع فلفلی در سه سطح (صفر، 50 و 100 میلی گرم در لیتر) و سالیسیلیک اسید در چهار سطح (صفر، 50، 75 و 100 میلی گرم در لیتر) بودند. صفات مورد مطالعه شامل درصد بازشدگی و پژمردگی گل، عمر گلجایی و تعداد گلچه های ریزش یافته بودند. نتایج نشان داد تمام صفات مورد بررسی تحت تاثیر محلول ها قرار گرفتند به طوری که اسانس 100 میلی گرم بر لیتر نعناع فلفلی و اسید سالیسیلیک 100 میلی گرم بر لیتر موجب بهبود بازشدگی گلچه، درصد پژمردگی، عمر گلجایی گل مریم گردید. با توجه به نتایج این پژوهش مشخص شد که تیمار اسانس نعناع فلفلی و سالیسیلیک در بهبود کیفیت گل ها بیشترین تاثیر را داشت و می توان از آنها به عنوان یک تیمار کوتاه مدت مناسب برای حفظ کیفیت، ایجاد تأخیر در پیری برگ و افزایش عمر گلجایی گل مریم استفاده نمود.

کلمات کلیدی:

اسانس نعناع فلفلی، سالیسیلیک اسید، گل مریم

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/393600>

