

عنوان مقاله:

اثر کود ورمی کمپوست بر برخی خصوصیات کمی و کیفی نعناع فلفلی (Mentha piperita L)

محل انتشار:

اولین همایش ملی ایده های نوین در کشاورزی پایدار (سال: 1393)

تعداد صفحات اصل مقاله: 9

نویسندگان:

سیده فاطمه موسوی - دانشجوی کارشناسی ارشد گیاهان دارویی، دانشگاه زنجان، ایران

علی سلیمانی - استادیار گروه باغبانی، دانشگاه زنجان، ایران

عبدالحسین رضایی نژاد - استادیار گروه باغبانی، دانشگاه لرستان، ایران

عزیزالله خیری - استادیار گروه باغبانی، دانشگاه زنجان، ایران -

خلاصه مقاله:

نعناع فلفلی (Mentha piperita L.) یکی از مهمترین گیاهان تولیدکننده اسانس است که از نظر دارویی، غذایی و بهداشتی کاربرد گسترده ای دارد. در یک آزمایش بر پایه طرح بلوک های کامل تصادفی با چهار تکرار، تاثیر کود آلی ورمی کمپوست بر پارامترهای رشدی و میزان اسانس نعناع فلفلی بررسی گردید. 4 سطح کود ورمی کمپوست شامل 0، 5، 10، 20 درصد وزنی بستر کشت در گلخانه استفاده گردید. نتایج نشان داد که کود آلی ورمی کمپوست به طور معنی داری ارتفاع گیاه، قطر ساقه و ریشه، تعداد گره در ساقه اصلی گیاه، تعداد ساقه جانبی در بوته، سطح برگ، وزن تر و خشک اندام هوایی، کلروفیل برگ و میزان اسانس گیاه را تحت تاثیر قرار داد. به طور کلی نتایج نشان داد که کاربرد کود ورمی کمپوست نقش مفید و موثری در بهبود ویژگی های رشد و عملکرد اندام های هوایی و خصوصیات کیفی گیاه دارویی نعناع فلفلی دارد.

کلمات کلیدی:

نعناع فلفلی، ورمی کمپوست، پارامترهای رشدی، کلروفیل، اسانس

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/399826>

