

## عنوان مقاله:

اثر هورمون سالیسیلیک اسید بر میزان اسانس گیاه نعناع فلفلی

## محل انتشار:

دومین همایش یافته های نوین در محیط زیست و اکوسیستم های کشاورزی (سال: 1394)

تعداد صفحات اصل مقاله: 6

## نویسندگان:

بهاره رحمنی - دانشجوی کارشناسی ارشد زیست گیاهی دانشگاه زنجان

کیوان اقایبی - استادیار گروه زیست شناسی دانشگاه زنجان

رضا فتوت - استادیار گروه زراعت و اصلاح نباتات دانشگاه زنجان

فرید شکاری - دانشیار گروه زراعت و اصلاح نباتات دانشگاه زنجان

## خلاصه مقاله:

به منظور بررسی اثر سالیسیلیک روی میزان اسانس گیاه نعناع فلفلی، این تحقیق با در نظر گرفتن غلظتهای مختلف 1000، 1500، 2000، 500، 0 میکرومولار سالیسیلیک اسید در قالب طرح کاملاً تصادفی با سه تکرار در گلخانه اجرا گردید. نتایج نشان داد که غلظت های بکار برده شده سالیسیلیک اسید بر میزان اسانس در گیاه نعناع فلفلی معنی دار شد. با توجه به نتایج، کاربرد سالیسیلیک اسید باعث افزایش اسانس در غلظت 500 میکرومولار به میزان 2% در غلظت 1000 میکرومولار 11%، 1500 میکرومولار 27% و غلظت 2000 میکرومولار 30% در گیاه دارویی نعناع فلفلی می شود، که غلظت 2000 میکرومولار بیشترین میزان اسانس را داشته است.

## کلمات کلیدی:

اسانس، سالیسیلیک اسید، گیاهان دارویی، نعناع فلفلی

## لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/412063>

