

## عنوان مقاله:

بررسی اثرات دگرآسیبی ناشی از ترکیبات آلوشیمیایی عصاره گیاه نعناع فلفلی (*Mentha piperita* L.) بر تربچه

## محل انتشار:

همایش بین المللی پژوهش های کاربردی در کشاورزی (سال: 1394)

تعداد صفحات اصل مقاله: 6

## نویسندگان:

فائزه مهدوی کیا - کارشناس ارشد علوم باغبانی، دانشکده کشاورزی، دانشگاه شیراز، شیراز

محمدجمال سحرخیز - دانشیار بخش علوم باغبانی، دانشکده کشاورزی، دانشگاه شیراز، شیراز

## خلاصه مقاله:

ترکیبات آلوشیمیایی تولید و آزاد شده به وسیله گیاهان نوعی تنش محسوب می شوند به طوری که رشد و نمو گیاهان را از طریق روش های مختلف تحت تأثیر قرار می دهند. بنابراین بررسی تأثیر این مواد بر گیاهان از اهمیت خاصی برخوردار است. در مطالعه حاضر اثر تنش ناشی از ترکیبات آللوپاتیک موجود در عصاره گیاه نعناع فلفلی بر خصوصیات مورفولوژیک و فیزیولوژیک گیاه تربچه در شرایط گلخانه به صورت آزمایشی در قالب یک طرح کاملاً تصادفی با 3 تکرار مورد ارزیابی قرار گرفت. بدین منظور عصاره آبی 10 درصد وزنی- حجمی از برگ نعناع فلفلی تهیه و با افزودن آب مقطر غلظت های 2، 4، 6، 8 و 10% به دست آمده و به همراه شاهد (آب مقطر) به عنوان تیمار اعمال شدند. بعد از 40 روز رشد رویشی، بوته ها برداشت شده و شاخص های رشدی آنها اندازه گیری شد. کلیه دادهها با استفاده از نرم افزار SAS آنالیز و میانگین ها با آزمون LSD در سطح 5% مقایسه شدند. حداکثر اثر بازدارندگی بر تربچه از نظر جوانه زنی و رشد (سطح برگ، وزن تر ساقه و ریشه، وزن خشک ساقه و ریشه) مربوط به تیمار 10% عصاره بود. مواد موجود در عصاره برگ نعناع فلفلی دارای تأثیر معنی داری بر میزان پرولین و کلروفیل برگ گیاه تربچه در سطح 5 درصد بود، در حالی که اغلب غلظت های مختلف تیمارها قادر به ایجاد اثر معنی داری بر یمنان تراوایی نسبی غشاء برگ گیاه تربچه نبودند. عبارتی می توان بیان کرد که ترکیبات آلوشیمیایی موجود در عصاره گیاه نعناع فلفلی احتمالاً منجر به تولید سطوح بالای گونه های اکسیژن فعال شده و پس از آنف تنش اکسیداسیون از رشد گیاهچه ها ممانعت کرده است، اما در این رابطه تحقیقات بیشتری لازم است.

## کلمات کلیدی:

ترکیبات آلوشیمیایی، نعناع فلفلی، عصاره آبی، تراوایی نسبی غشاء، پرولین

## لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/414889>

