سیویلیکا - ناشر تخصصی مقالات کنفرانس ها و ژورنال ها
گواهی ثبت مقاله در سیویلیکا
CIVILICA.com

عنوان مقاله:
تأثیر عناصر غذایی بر خصوصیات کمی و کیفی میوه انار رقم رباب

محل انتشار:
سومین همایش سراسری کشاورزی و منابع طبیعی پایدار (سال: 1394)

تعداد صفحات اصل مقاله: 8

نویسندگان:
رحیم نیک خواه - *هیات علمی گروه علوم باغبانی دانشکده کشاورزی دانشگاه خلیج فارس بوشهر*

زهرا غلامی - *دانشجوی کارشناسی ارشد باغبانی دانشکده کشاورزی دانشگاه خلیج فارس بوشهر*

ملک حسین شهریاری - *هیات علمی گروه علوم باغبانی دانشکده کشاورزی دانشگاه خلیج فارس بوشهر*

علیرضا بنیان پور - *هیات علمی مرکز تحقیقات کشاورزی و منابع طبیعی فارس*

خلاصه مقاله:
به منظور بررسی تاثیر مقادیر مختلف NPK ، بر و روی بر کیفیت ظاهری میوه انار آزمایشی به صورت فاکتوریل بر پایه طرح بلوک های کامل تصادفی با 8 تیمار و 3 تکرار در یکی از باغ های مورد تائید مرکز تحقیقات کشاورزی منابع طبیعی استان فارس در شهرستان شیراز در سال زراعی 1392 به مرحله اجرا گذاشته شد. تیمارهای مورد استفاده عبارتند از :، Zn ، B ، NPK +Zn+B ، NPK +Zn ،، NPK +B ، NPK B+Zn و شاهد است. منابع کودی شامل 1کیلوگرم NPK و (400 گرم سولفات پتاسیم 50 درصد، 300 گرم سوپر فسفات تریپل، 300 گرم اوره 46 درصد(به ازای هر درخت ، سولفات روی) مرک آلمان، ZnSO4. 7H2o در هزار و اسید بوریک (مرک آلمان، H3BO3) و 1 در هزار استفاده شد. صفات مورد اندازه گیری در این تحقیق عبارتند از : میانگین وزن تک میوه، اسیدیته کل، طول میوه،درصد آب میوه، وزن آب میوه و TSS.نتایج تجزیه واریانس نشان داد که استفاده از منابع کودی تفاوت معنی داری در اسیدیته کل، وزن آب میوه و وزن میوه نشان دادولی تاثیر معنی داری در درصد آب میوه میانگین وزن میوه و TSS مشاهده نگردید. نتایج مقایسه میانگین ها در سطح احتمال 1 و 0 درصد نشان داد که استفاده از روی باعث افزایش درصد اسیدیته کل (1/31%) استفاده از بر باعث افزایش طول میوه (117/71 mm) گردید. و بالاترین وزن آب میوه (37/05) و درصد آب میوه (36/23) با مصرف NPK +Zn+B به دست آمد همچنین استفاده از B+Zn باعث افزایش 17/44 (TSS) گردید و استفاده از ترکیبات کودی اثر معنی داری بر) روی وزن میوه نداشت.

کلمات کلیدی:
NPK ، روی ، بور ، انار رقم رباب ، کیفیت ظاهری میوه

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:
https://civilica.com/doc/416926