

عنوان مقاله:

تأثیر غلظت و نوع مواد شیمیایی در محلولپاشی برگری بر خواص کیفی و بیوشیمیایی میوه انار

محل انتشار:

دومین کنفرانس بین المللی گیاهان دارویی، کشاورزی ارگانیک، مواد طبیعی و دارویی (سال: 1397)

تعداد صفحات اصل مقاله: 8

نویسندگان:

فرید مرادی نژاد - دانشگاه بیرجند، دانشکده کشاورزی، گروه علوم و مهندسی باغبانی

مینا محمدیان مقدم - دانشگاه بیرجند، دانشکده کشاورزی

مهدی خیاط - دانشگاه بیرجند، دانشکده کشاورزی، گروه علوم و مهندسی باغبانی

خلاصه مقاله:

به منظور بررسی اثرات محلول پاشی اسید جیبرلیک و اسید بوریک بر میزان آنتوسیانین و ترکیبات فنولی انار آزمایشی به صورت بلوک کامل تصادفی با هشت تکرار در سال 1396 صورت گرفت. محلول پاشی اسید جیبرلیک در دو غلظت 50 و 150 میلی گرم بر لیتر و غلظت های 200 و 600 میلی گرم بر لیتر اسید بوریک در زمان تمام گل، یک ماه و دو ماه بعد از تمام گل روی درختان باغ تحقیقاتی دانشکده کشاورزی بیرجند انجام گرفت. میوه ها بعد از بلوغ کامل به صورت تصادفی از باغ جمع آوری و برای اندازهگیری صفات مختلف به آزمایشگاه فیزیولوژی باغبانی دانشکده کشاورزی منتقل شدند. نتایج نشان داد وزن پوست و وزن کل آریل ها به طور معنی داری با محلول پاشی غلظتهای مختلف اسید بوریک و اسید جیبرلیک افزایش پیدا کردند. در حالی که میزان آنتوسیانین میوه تحت تأثیر محلول پاشی هر دو غلظت اسید جیبرلیک و اسید بوریک نسبت به شاهد کاهش معنی داری پیدا کرد. میزان ترکیبات فنولی تحت تأثیر هیچ یک از تیمارها قرار نگرفت.

کلمات کلیدی:

آریل، بور، جیبرلین، شیشه کب

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/879034>

