

عنوان مقاله:

اثر برهمکنش شوری و جیبرلیک اسید بر محتوای رنگیزه های فتوسنتزی و برخی آنزیم های آنتی اکسیدان در دو رقم نخود ایرانی (Cicer arietinum L).

محل انتشار:

مجله فرآیند و کارکرد گیاهی، دوره 5، شماره 16 (سال: 1395)

تعداد صفحات اصل مقاله: 10

نویسندگان:

الیاس سلطانی - Kharazmi University

رضانعلی خاوری نژاد - Kharazmi University

سید عبدالحمید انگجی - Kharazmi University

فرزانه نجفی - Kharazmi University

خلاصه مقاله:

نخود حساسیت بالایی به تنش شوری دارد. جهت به حداقل رساندن اثرات مخرب شوری از ترکیبات مختلفی استفاده می شود. در این پژوهش اثر جیبرلین بر برخی پارامترهای فیزیولوژیکی دو رقم نخود ایرانی (جم و کاکا) تحت تنش شوری بررسی شده است. نتایج نشان داد که تنش شوری با غلظت ۸۰ میلی مولار محتوای پروتئین و کلروفیل ها (کلروفیل های a ، b) را در هر دو رقم مورد مطالعه کاهش و کاروتنوئیدها را در رقم کاکا کاهش و در رقم جم افزایش می دهد. همچنین فعالیت آنزیم های پراکسیداز و سوپراکسیددیسموتاز را افزایش و کاتالاز را کاهش می دهد. در حالیکه در گیاهان تحت تیمار جیبرلیک اسید (۱۰ و ۲۰ میکرومولار) و شوری (۸۰ میلی مولار) محتوای پروتئین و رنگیزه ها به طور معنی داری (۰/۰۱/۰ P) افزایش داشته و فعالیت آنزیم های پراکسیداز و سوپراکسیددیسموتاز کاهش و فعالیت آنزیم کاتالاز نیز افزایش نشان داد. این یافته ها حاکی از آن است که جیبرلین موجب بهبود اثرات سوء نمک در گیاه نخود می شود.

کلمات کلیدی:

chickpea, salinity, gibberilic acid, carotenoids, chlorophylls, جیبرلین, شوری, کاروتنوئیدها, کلروفیل ها, نخود

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1366997>

