

عنوان مقاله:

مقایسه صفات فیزیولوژیک دو رقم فلفل شیرین سبز و نارنجی تحت تنش شوری

محل انتشار:

دوفصلنامه تولید و فرآوری محصولات زراعی و باغی، دوره 12، شماره 3 (سال: 1401)

تعداد صفحات اصل مقاله: 16

نویسندگان:

شاداب پناهی - Isfahan University of Technology

مریم حقیقی - Isfahan University of Technology

خلاصه مقاله:

به منظور بررسی اثر شوری بر فیزیولوژی فلفل دلمه ای، آزمایشی در دانشگاه صنعتی اصفهان در سال ۱۳۹۶ انجام شد. این پژوهش به منظور بررسی صفات فیزیولوژیکی دو رقم فلفل دلمه ای سبز (Patron) و نارنجی (Paramo) تحت تیمار شوری به صورت آزمایش فاکتوریل در قالب طرح کاملاً تصادفی با تیمارهای شامل چهار سطح شوری (آبیاری با آب معمولی، آبیاری با آب شور ۱/۵، ۴/۵ و ۶/۵ دسی زیمنس بر متر کلرید سدیم) و دو رقم فلفل، در محل گلخانه دانشگاه صنعتی اصفهان انجام گرفت. نتایج آزمایش نشان داد که افزایش سطح شوری سبب افزایش فعالیت آنزیم آسکوربات پراکسیداز در فلفل دلمه ای نارنجی شد و بیشترین میزان فعالیت این آنزیم به تیمار ۶/۵ دسی زیمنس بر متر رقم نارنجی تعلق داشت. فلفل دلمه ای سبز در همه سطوح شوری نسبت به فلفل دلمه ای نارنجی دارای محتوای نشاسته بیشتری بود. همچنین با افزایش روند شوری میزان عناصر پتاسیم ریشه و شاخساره و میزان سدیم شاخساره در مقایسه با شاهد افزایش پیدا کرد. با افزایش سطوح شوری، روند افزایشی در میزان پرولین و فنل مشاهده شد. همچنین افزایش سطوح شوری سبب کاهش معنی دار میزان تعرق، هدایت روزنه ای و دی اکسید کربن زیر روزنه شد. با افزایش سطوح شوری مقدار آبسیزیک اسید و کارتنوئید در برگ افزایش یافت. به طور کلی شوری باعث کاهش ترکیبات آنتی اکسیدان و فنل گیاه در مدت کوتاه شد و رقم نارنجی نسبت به سبز مقاومت در مدت کوتاهی نشان داد.

کلمات کلیدی:

Antioxidant, Ascorbate peroxidase, Phenol, Starch, آنتی اکسیدان، اسکوربات پراکسیداز،

فنل، نشاسته

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1556675>

