

عنوان مقاله:

بررسی اثر تنظیم کننده های رشد گیاهی بر ترکیبات فنولی میوه انگور ارقام بی دانه سفید و بی دانه قرمز

محل انتشار:

یازدهمین کنگره علوم باغبانی ایران (سال: 1398)

تعداد صفحات اصل مقاله: 6

نویسندگان:

زیبا حبیبی دستجرد - فارغ التحصیل دکتری گروه علوم باغبانی دانشگاه ارومیه

لطفعلی ناصری - دانشیار گروه علوم باغبانی دانشگاه ارومیه

جعفر امیری - استادیار گروه علوم باغبانی- دانشکده کشاورزی- دانشگاه ارومیه

حامد دولتی بانه - دانشیار پژوهشی بخش تحقیقات علوم زراعی باغی، مرکز تحقیقات و آموزش کشاورزی و منابع طبیعی استان آذربایجان غربی، سازمان تحقیقات، آموزش و ترویج کشاورزی، ارومیه، ایران

خلاصه مقاله:

در راستای بهبود ویژگیهای بیوشیمیایی انگور ارقام بیدانه سفید و بیدانه قرمز، تاثیر محلول پاشی اسید جیبرلیک و اسید سالیسیلیک بر میزان ترکیبات فنولیک میوه بررسی گردید. این پژوهش بصورت طرح فاکتوریل در قالب بلوکهای کامل تصادفی در سه تکرار برای سنجش برخی از ترکیبات فنولیک (اسید گالیک، اسید کافئیک، اسید کلروژنیک، روتین، اسید کوماریک، کوئرستین، اسید سینامیک، اپیژنین و رسوراترول) اجرا شد. عاملهای آزمایش شامل اسید جیبرلیک در سه سطح (صفر، 40 و 80 میلی گرم در لیتر) و اسید سالیسیلیک در سه سطح (صفر، 75 و 150 میلی گرم در لیتر) بود. تیمار غلظتهای مختلف اسید جیبرلیک و اسید سالیسیلیک به تنهایی و یا به صورت ترکیبی میزان ترکیبات فنولیک از جمله رسوراترول، کوئرستین، اسید کافئیک، اسید کلروژنیک و اپیژنین را در هر دو رقم انگور بیدانه مورد مطالعه به طور معنیداری افزایش دادند. بیشترین میزان رسوراترول مربوط به تیمار تلفیقی اسید جیبرلیک 40 میلی گرم در لیتر با اسید سالیسیلیک 75 میلی گرم در لیتر رقم بیدانه سفید بود که معادل 5/02 میلی-گرم در لیتر گزارش شد. نتایج نشان داد که با اعمال تیمارهای اسید جیبرلیک و اسید سالیسیلیک میتوان ترکیبات فنولیک میوه انگور را بهبود بخشید.

کلمات کلیدی:

اسید جیبرلیک، اسید سالیسیلیک، رسوراترول، کروماتوگرافی مایع با کارایی بالا

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/940947>

