

بررسی ارتباط عملکرد و اجزای عملکرد دانه با میزان روغن، ترکیب اسیدهای چرب و پروتئین دانه سویا (*Glycine max L.*)

منیژه سبکدست*، حسن زینالی خانقاه^۱ و فرنگیس خیالپرست^۲
 ۱، ۲، ۳، مربی، دانشیار و استادیار پردیس کشاورزی و منابع طبیعی دانشگاه تهران
 (تاریخ دریافت: ۸۶/۲/۱۲ - تاریخ تصویب: ۸۶/۱۲/۱)

چکیده

به منظور مطالعه ارتباط عملکرد دانه با مقدار و کیفیت روغن سویا، تعداد ۲۰ رقم در قالب طرح بلوکهای کامل تصادفی با سه تکرار در مزرعه تحقیقاتی دانشکده کشاورزی دانشگاه تهران واقع در دولت آباد کرج کاشته شد. در مجموع ۲۵ صفت مربوط به رشد رویشی، زایشی و اجزاء عملکرد و نیز درصد روغن و ترکیبات اسید چرب در این تحقیق مورد ارزیابی قرار گرفتند. نتایج تجزیه واریانس نشان داد که ارقام از نظر همه صفات مورد بررسی اختلاف معنی داری دارند که دلالت بر وجود تنوع ژنتیکی بین ارقام می نماید. طول دوره پرشدن دانه و طول غلاف بیشترین و عملکرد تک بوته کمترین وراثت پذیری عمومی را داشتند. در برآورد همبستگی صفات، صفت درصد اسید اولئیک با صفات طول دانه و عملکرد روغن همبستگی مثبت و با درصدهای اسید لینولنیک و اسید لینولئیک همبستگی منفی داشت. در تجزیه رگرسیون گام به گام براساس عملکرد روغن، ۹۱/۳ درصد تغییرات در عملکرد روغن توسط صفتهای درصد استتاریک، تعداد دانه در غلاف و وزن صددانه توجیه گردید. لذا از این سه صفت برای انجام تجزیه علیت استفاده شد. نتایج تجزیه علیت نشان داد که درصد اسیداستتاریک و تعداد غلاف اثر مستقیم مثبت و بالایی بر عملکرد روغن دارند. در تجزیه به مؤلفه‌های اصلی شش مؤلفه شناسایی شد که ۷۹/۶۹ درصد تنوع را در بر می‌گرفتند. درصد اولئیک با عرض بذر در مؤلفه چهارم قرار گرفتند. نتایج نشان می‌دهد می‌توان از صفات اندازه بذر برای افزایش درصد اسید چرب اولئیک استفاده کرد.

واژه‌های کلیدی: سویا، تجزیه همبستگی، تجزیه علیت، تجزیه به مؤلفه‌های اصلی، روغن دانه، پروتئین دانه، اسیدهای چرب.

مقدمه

آن بین ۳۲ تا ۵۰ درصد متغیر بوده و تحت تاثیر عوامل محیطی و ژنوتیپ گیاه است (۳). در روغن سویا اسیدهای چربی مثل اسید پالمیتیک، اسید استتاریک، اسید اولئیک، اسید لینولنیک و اسید لینولئیک موجود می‌باشد (۲۴). اسیدهای چرب پالمیتیک، استتاریک و اولئیک اسیدهای چرب اشباع شده و اسیدهای لینولنیک و لینولئیک غیر اشباع هستند. اسیدهای چرب اشباع شده روغن را پایدار

سویا یکی از شش گیاه اصلی روغنی به همراه نخل روغنی، کلزا، آفتابگردان، پنبه و بادام زمینی است که ۸۴ درصد روغن خوراکی تولید شده در جهان را تشکیل می‌دهند (۲۲) که این دانه تقریباً در تمام دنیا برای بدست آوردن دو محصول روغن و پروتئین دانه آن کشت می‌شود. دامنه روغن دانه سویا از ۱۴ تا ۲۳ درصد و دامنه پروتئین

اسیدلینولنیک همبستگی معنی دار و منفی با وزن صد دانه دارد. استولز و همکاران (۲۳) گزارش کردند که اسید پالمیتیک همبستگی فنوتیپی منفی و معنی داری با مقدار روغن، اسید اولئیک و اسید لینولنیک داشته است. سانگ و همکاران (۲۲) نشان دادند که درصد روغن با طول مدت گل دهی، تعداد روز از گلدهی تا رسیدن، وزن صد دانه، ارتفاع گیاه، تعداد شاخه، تعداد غلافهای هر بوته و تعداد بذر در هر غلاف همبستگی دارد. هزارجریبی (۱۹۹۹) با بررسی همبستگی ژنتیکی درصد روغن با برخی صفات مهم زراعی در سویا از طریق تجزیه مسیر نشان داد که افزایش درصد روغن عمده‌تاً در اثر کاهش درصد پروتئین می‌باشد و صفات تعداد روز تا شروع گلدهی و روز تا رسیدگی نیز به ترتیب دارای اثر مستقیم مثبت و منفی بر روی درصد روغن می‌باشند. افزایش تولید روغن علاوه بر ازدیاد سطح زیر کشت و عملکرد دانه در واحد سطح از طریق افزایش درصد روغن دانه هم امکان پذیر است. هم چنین میزان روغن دانه و کیفیت آن تحت تأثیر فاکتورهای مختلف فیزیولوژیکی و مورفولوژیکی تغییر می‌یابد، لذا با بررسی اسیدهای چرب روغن دانه و شناسایی صفات مهم زراعی و فیزیولوژیکی که در میزان روغن دانه و نوع ترکیبات آن مؤثرند، می‌توان نژادگران را در برنامه‌های اصلاحی برای ایجاد ارقام پر روغن سویا یاری نمود.

این تحقیق به منظور تعیین رابطه عملکرد دانه و روغن و ترکیبات آن با صفات کمی و کیفی ارقام سویای مورد مطالعه، تعیین رابطه علت و معلولی صفات از طریق تجزیه علیت و تعیین عوامل پنهانی مؤثر در عملکرد به روش تجزیه به مولفه‌های اصلی انجام شده است.^۱

مواد و روشها

در نیمه دوم اردیبهشت ۸۳ این آزمایش با استفاده از ۱۸ رقم سویای وارداتی از آمریکا همراه با ارقام ویلیامز و کلارک به عنوان شاهد (جدول ۱) در قالب طرح بلوک‌های کاملاً تصادفی با سه تکرار در مزرعه پژوهشی دانشکده کشاورزی تهران واقع در دولت آباد کرج اجرا گردید.

می‌کنند ولی اسیدهای چرب اشباع نشده مغذی‌تر هستند. روغن سویا از آنجا که میزان اسیدهای چرب غیراشباع زیادی دارد، روغن خوبی محسوب می‌شود، ولی در آشپزی به دلیل مقاومت کم به شکل هیدروژنه مصرف می‌شود.

امروزه برای افزایش پایداری روغن در برابر اکسید شدن و افزایش نقطه ذوب آن از هیدروژناسیون مصنوعی استفاده می‌شود که به علت افزایش اسیدهای چرب ترانس و کلسترول برای سلامتی انسان خطرناک است (۱۵). یکی از اهداف اصلاح گران در سویا تغییر در ترکیبات اسید چرب موجود در آن و بهبود ارزش تغذیه‌ای آن است (۱۱).

تحقیقات نشان داده است که جایگزینی اسیدهای چرب غیراشباع به جای اسیدهای چرب اشباع و بخصوص از میان اسیدهای چرب غیراشباع مصرف زیاد اسید لینولئیک باعث کاهش بیماریهای قلبی و عروقی، استخوانی و سرطان می‌شود و فقدان آن با ایجاد تومور و پیری زودرس مرتبط می‌باشد (۱). همچنین اصلاح گران با کاهش اسید چرب غیراشباع لینولنیک باعث خوشبویی روغن سویا شده‌اند (۱۹). نتایج حاصل بر روی تغییرات کیفیت روغن سویا نشان می‌دهد که بهترین روغن، روغنی است که میزان اسید اولئیک آن بیش از ۸۰٪ نباشد و میزان اسید لینولنیک بالاتر از ۳٪ نرود (۱۱، ۱۷).

بنابراین تولید روغن از گیاهان زراعی تغییر یافته ژنتیکی به ما اجازه گسترش دامنه اسیدهای چرب در دسترس را می‌دهد (۱۸).

در این زمینه تحقیقاتی انجام شده است از جمله: کامر و همکاران (۱۶) نشان دادند که بین اندازه دانه و ترکیبات بیوشیمیایی دانه همبستگی وجود دارد. آنها همبستگی منفی بین میزان روغن و پروتئین مشاهده کردند. همچنین یک همبستگی مثبت بین اندازه دانه و اسیداولئیک وجود داشت در صورتیکه همبستگی بین اندازه دانه با اسیدهای چرب غیراشباع شده لینولنیک و لینولنیک منفی بوده آنها همچنین وجود همبستگی‌های منفی بین اسیداولئیک با اسید لینولنیک و اسید لینولنیک و همبستگی مثبت بین اسید لینولنیک و اسید لینولنیک را گزارش کردند (۱۵). همچنین ولاسکو و همکاران (۲۵) در بررسی ارتباط بین وزن صد دانه و ترکیب اسیدهای چرب گزارش کردند که

یک آشکار ساز به صورت تابعی از زمان ثبت می‌شوند. برای برآورد واریانس‌های ژنوتیپی و فنوتیپی و محیطی هر صفت با توجه به امید ریاضی مربعات و بر مبنای میانگین ارقام، به ترتیب از فرمول‌های $\sigma_g^2 = \frac{\sigma_t^2 - \sigma_e^2}{r}$ ، $\sigma_p^2 = \sigma_g^2 + \frac{\sigma_e^2}{r}$ و $h_b = \frac{\sigma_g^2}{\sigma_p^2}$ استفاده شد که در آن σ_t^2 و σ_e^2 به ترتیب اجزاء متشکله واریانس برای ارقام و محیط می‌باشند و r تکرار است.

کواریانس ژنوتیپی و فنوتیپی با استفاده از فرمول‌های $\sigma_{p_{xy}} = \sigma_{g_{xy}} + \frac{\sigma_{e_{xy}}}{r}$ ، $\sigma_{g_{xy}} = \frac{\sigma_{t_{xy}} - \sigma_{e_{xy}}}{r}$ محاسبه شدند. در این فرمول‌های $\sigma_{t_{xy}}$ ، $\sigma_{e_{xy}}$ به ترتیب کواریانس^۳ صفات X و Y برای ارقام و خطا می‌باشند. برای برآورد همبستگی‌های ژنوتیپی و فنوتیپی به ترتیب از فرمول‌های زیر استفاده شد:

$$r_g = \frac{\sigma_{g_{xy}}}{\sqrt{\sigma_{g_x}^2 \times \sigma_{g_y}^2}}$$

$$r_p = \frac{\sigma_{p_{xy}}}{\sqrt{\sigma_{p_x}^2 \times \sigma_{p_y}^2}}$$

تجزیه به عاملها با استفاده از مولفه‌های اصلی و چرخش عاملها به روش و ریماکس^۴ انجام گرفت. در هر عامل اصلی و مستقل، ضرایب عاملی بزرگتر از ۰/۵ به عنوان عامل معنی‌دار در نظر گرفته شدند. علامت ضرایب عاملی در داخل هر عامل ارتباط موجود در میان این صفات می‌باشد. برای تهیه ماتریس ضرایب عاملی، آن تعداد از عاملها که ریشه مشخصه آنها بزرگتر از یک بود انتخاب شدند. از بزرگترین ضریب عاملی در هر عامل یا مجموعه‌ای از صفات معنی‌دار در یک عامل که از نظر مرفولوژیکی، فیزیولوژیکی یا فنولوژیکی متمایز و مهم می‌باشند برای نامگذاری عاملها استفاده شد.

هر کرت آزمایشی شامل چهار خط کاشت به طول ۵ متر بود که فاصله بین خطوط ۵۰ سانتی متر و فاصله بین بوته‌ها روی ردیف ۱۰ سانتی متر در نظر گرفته شد. قبل از کاشت به منظور مبارزه با علفهای هرز از علف کش عمومی تر فلان به میزان ۱/۶ لیتر در هکتار استفاده شد و در طی دوره رشد برای مبارزه با علفهای هرز ۳ بار وجین دستی انجام گرفت. عملیات کاشت به صورت کاشت دستی بود. عملیات آبیاری به صورت هر ۷ تا ۱۰ روز یکبار در طول دوره رشد گیاه از کاشت تا برداشت صورت گرفت.

در مجموع ۲۵ صفت با برداشت تصادفی ۱۰ بوته از دو ردیف میانی هر کرت بعد از حذف نیم متر از ابتدا و انتهای آن اندازه‌گیری شد. صفات زراعی اندازه‌گیری شده شامل سطح برگ، تعداد روز تا گلدهی، تعداد روز تا رسیدگی، ارتفاع گیاه، طول غلاف، تعداد شاخه فرعی، تعداد غلاف در بوته، تعداد گره در بوته، تعداد دانه در غلاف، تعداد دانه در بوته، طول دانه، عرض دانه، نسبت طول به عرض دانه، عملکرد بوته، وزن صد دانه، صفات مربوط به کیفیت دانه نیز شامل درصد روغن، درصد پروتئین، درصد روغن+ پروتئین، عملکرد روغن، عملکرد پروتئین، درصد پنج اسید چرب، پالمیتیک، استئاریک، اولئیک، لینولئیک و لینولنیک بودند. اندازه‌گیری درصد روغن و پروتئین توسط دستگاه NIR (Zelte x 800)^۱ و اندازه‌گیری درصد اسیدهای چرب توسط روش کروماتوگرافی گازی^۲ انجام شد.

(GC 15A, Shimadzuco, Ltd, Kyoto, japan)

در این روش اجزای نمونه که باید از هم جدا شوند به وسیله یک گاز بی‌اثر وارد ستون می‌شوند. اجسام موجود در نمونه میان گاز حامل و حلال غیر فرار که بر روی جسم جامد بی‌اثری با اندازه معلوم و معین نگاه داشته شده است تقسیم می‌شوند. این حلال به طور انتخابی حرکت اجزای نمونه را براساس ضریب توزیع متفاوتی که دارند کند می‌کند به طوری که هر یک، نوارهای مجزای در گاز حامل به وجود می‌آورند. هر یک از این نوارهای اجزا همراه با جریان گاز از ستون کروماتوگرافی بیرون می‌آیند و به وسیله

3. Covariance component

4. Verimax

1. NEAR Infrared grain analyzer

2. Gas chromatography

جدول ۱- ژنوتیپ های مورد مطالعه

شماره رقم	نام رقم	شماره رقم	نام رقم	شماره رقم	نام رقم	شماره رقم	نام رقم
1	Olympus	۶	TiFFiN	۱۱	L87-0174	۱۶	DARBY
۲	SAVOY	۷	L88-84-88	۱۲	L91-8915	۱۷	OMAHA
۳	DWiGHT	۸	L85-3059	۱۳	MACoN	۱۸	RENO
۴	LoDA	۹	L93-3258	۱۴	KoTTMAN	۱۹	WillIAMEZ
۵	ApoLLo	۱۰	NE3297	۱۵	L92-7857	۲۰	CLARK

تغییرات فنوتیپی مربوط به صفت تعداد شاخه و کمترین آن مربوط به صفت درصد پروتئین و روغن بود. در مورد صفات مربوط به درصد اسیدهای چرب، بیشترین ضریب تغییرات محیطی را صفت درصد اسید استناریک و کمترین آن را صفت درصد اسیداولئیک داشت. صفت طول پرشدن دانه و طول غلاف و تعداد روز تا رسیدگی بیشترین و صفت عملکرد بوته دارای کمترین وراثت پذیری عمومی بودند. در مورد صفات مربوط به درصد اسیدهای چرب، صفت درصد اسید استناریک دارای بیشترین و درصد اسید اولئیک و اسید پالمیتیک دارای کمترین وراثت پذیری عمومی بودند (جدول ۲).

تجزیه همبستگی ساده صفات

همبستگی منفی و معنی داری بین درصد اسید اولئیک با اسید لینولئیک و اسید لینولنیک همراه با همبستگی مثبت و معنی داری بین اسید لینولنیک و اسید لینولئیک (جدول ۳) مشاهده شد. همچنین همبستگی منفی بین درصد اسید پالمیتیک و درصد اسید لینولئیک و همبستگی های منفی و معنی داری بین اسید پالمیتیک و استناریک با درصد اسید لینولنیک مشاهده شد. که با نتایج تحقیقات دیگر محققین مطابقت دارد (۴، ۷، ۸، ۲۰، ۲۳). ژان وانگ (۲۰۰۶) در مطالعات خود برای بدست آوردن ارقامی از سویا با میزان پائین اسید لینولنیک و میزان بالای اسید لینولئیک مشاهده نمود که همبستگی منفی بین اسیداولئیک با اسید لینولئیک و اسید لینولنیک وجود دارد و پیشنهاد نمود که احتمالاً اسیدهای چرب بوسیله سیستم های آنزیمی مستقل کنترل می شوند.

همچنین همبستگی بین اندازه دانه و بعضی اسیدهای چرب مشاهده شد (جدول ۳). همبستگی منفی بین اسید

برای محاسبه ضرایب رگرسیون جزء استاندارد شده (ضرایب علیت) یا آثار مستقیم ژنتیکی صفت مستقل i بر متغیر وابسته y ، (P_{iy}) از معادلات نرمال بر مبنای خصوصیات داده های استاندارد شده استفاده گردید. معادلات نرمال بدست آمده بر مبنای ضرایب همبستگی ساده و ضرایب رگرسیون استاندارد شده با تشکیل ماتریس های مربوط حل گردید. برای محاسبه آثار غیر مستقیم هر متغیر از طریق سایر متغیرهای موجود در سیستم، از رابطه $r_{ij} P_{yi}$ استفاده شد که در آن r_{ij} ضرایب همبستگی ساده بین متغیر (i) و متغیر واسطه (j) و P_{yi} همان ضریب رگرسیون جزء استاندارد شده ژنتیکی بین متغیر مستقل واسطه و متغیر وابسته می باشد. برای محاسبه آثار مربوط به سایر عوامل ناشناخته یا آثار باقیمانده که شامل خطای نمونه برداری و اثر صفاتی که رابطه آنها با عملکرد در نظر گرفته نشده اند از فرمول زیر استفاده شد:

$$\sum_i P_{iy}^2 + 2 \sum_{ij} P_{iy} r_{ij} P_{ij} + P_{xy}^2 = 1$$

P_{xy}^2 مربوط به جزیی است که توسط متغیرهای مستقل

قابل بیان نمی باشد.

نتایج و بحث

تجزیه واریانس ساده صفات و برآورد پارامترهای آماری

نتایج تجزیه واریانس برای صفات مورد بررسی نشان داد که بین ارقام از نظر کلیه صفات مورد مطالعه اختلاف معنی داری در سطح احتمال ۱٪ وجود دارد که دلالت بر تنوع ژنتیکی موجود بین ارقام دارد. با بررسی ضرایب تغییرات صفات (جدول ۲) مشخص گردید که بیشترین ضریب تغییرات ژنوتیپی مربوط به تعداد شاخه و کمترین آن مربوط به صفت درصد پروتئین بود. بیشترین ضریب

جدول ۲- برآوردهای آماری و ژنتیکی ۲۴ صفت در ۲۰ رقم سویا

توارت پذیری عمومی %	ضریب تغییرات محیطی	ضریب تغییرات ژنوتیپی %	ضریب تغییرات فنوتیپی %	میانگین	حداکثر	حداقل	صفت
۴۰	۱۷/۵۱	۱۴/۴۵	۲۲	۱۵۷۰/۷۲ ± ۶۱/۹۳	۲۱۱۲/۶۷	۱۱۴۴/۳۳	سطح برگ(سانتی متر)
۷۰	۳/۲۴	۶/۲۱	۷	۴۸/۳۰ ± ۰/۷۰	۵۳/۶۷	۴۴	تعداد روز تا گلدهی
۱۲/۹۶	۳/۶۵	۹/۴۵	۱۰/۱۳	۱۳۲/۳۳ ± ۱/۹۵	۱۴۳/۳۳	۱۱۰	تعداد روز تا رسیدگی
۷۰	۳	۱۴/۵	۱۴/۷۵	۸۴/۰۳ ± ۱/۴۴	۹۰/۶۷	۶۴/۶۷	طول دوره پر شدن دانه
۵۳	۱۱/۵۴	۱۲/۲۸	۱۶/۸۵	۸۰/۳۴ ± ۲/۵۱	۱۰۶/۸۰	۵۸/۸۰	ارتفاع بوته(سانتی متر)
۷۰	۳/۹۵	۶/۰۴	۷/۲۲	۴/۳۸ ± ۰/۰۶۴	۴/۷۸	۳/۶۳	طول غلاف(سانتی متر)
۲۵/۷۶	۳۷/۶۳	۲۲/۱۷	۴۳/۶۸	۱/۸۶ ± ۰/۱۲۹	۲/۶۷	۰/۷۳	تعداد شاخه‌های فرعی
۱۲/۳۶	۲۶/۵۳	۸/۸۰	۲۵/۰۲	۱۱۵/۴۸ ± ۳/۴۹	۱۴۹/۰۰	۹۰/۶۷	تعداد غلاف در بوته
۴۰/۳۸	۱۱/۵۶	۹/۵۶	۱۵/۰۴	۹/۵۹ ± ۰/۲۵	۱۱/۳۰	۶/۸۰	تعداد گره در ساقه
۱۳/۸۸	۲۲/۱۳	۷/۷۲	۲۰/۷۴	۲۹۹/۲۰ ± ۷/۸۰	۳۹۱/۳۳	۲۴۳/۶۷	تعداد دانه در بوته
۸/۹	۲۵/۶۴	۸/۰۳	۲۶/۸۷	۹/۳۲ ± ۰/۳۵۷	۱۳/۶	۶/۵۰	عملکرد بوته(گرم)
۱۸/۳۹	۶/۰۱	۲/۸۹	۶/۷۵	۲۹/۵۲ ± ۰/۳۲۵	۳۲/۶۷	۲۶/۳۳	تعداد دانه در غلاف
۵۷	۳/۳۸	۳/۹۱	۵/۱۷	۷/۲۴ ± ۰/۰۷۰۴	۷/۷۸	۶/۳۳	طول دانه(میلیمتر)
۵۰	۲/۷۰	۳/۱۲	۴/۴۱	۶/۴۱ ± ۰/۰۵۱۹	۶/۷۶	۵/۸۶	عرض دانه(میلیمتر)
۵۰/۵۶	۹/۵۴	۹/۶۴	۱۳/۵۶	۱۵/۵۹ ± ۰/۳۸۷	۱۷/۹۸	۱۱/۷۷	وزن صدانه(گرم)
۹/۴	۱۸/۷۷	۶/۰۵	۱۹/۷۲	۳۱۰۸/۵۵ ± ۹۶/۷۰	۳۸۸۵/۷۲	۲۰۷/۸۹	عملکرد روغن (گرم)
۵۲	۰/۰۳۴	۰/۰۱۵	۰/۰۲۹	۲۰/۳۱ ± ۰/۱۲۳	۲۱/۳۷	۱۹/۴۷	درصد روغن
۱۲	۰/۰۳۳	۰/۰۰۴	۰/۰۳۳	۳۳/۱۳ ± ۰/۲۰۴	۳۴/۲۰	۳۱/۳۳	درصد پروتئین
۵۸	۰/۰۱۲	۰/۰۰۷	۰/۰۱۲	۵۳/۴۳ ± ۰/۱۱۹	۵۴/۶۴	۵۲/۵۰	درصد روغن+پروتئین
۷۶	۶/۷	۰/۰۷۶	۰/۰۹۹	۹/۷۶ ± ۰/۱۳۸	۱۰/۷۰	۸/۷۰	درصد اسیدپالمیتیک
۹۰	۱۵/۷۵	۰/۴۰۶	۰/۴۵	۳/۸۴ ± ۰/۰۸۱۹	۴/۴۰	۲/۸۰	درصد اسیداستئاریک
۷۶	۲/۹۲	۰/۰۳۵	۰/۰۴۶	۲۲/۱۵ ± ۰/۲۹۰	۲۴/۵۰	۱۹/۸۰	درصد اسیداولئیک
۸۳	۳/۵۹	۰/۰۵۱	۰/۰۶۱	۵۶/۴۸ ± ۰/۲۹۵	۵۸/۷۰	۵۳/۹۰	درصد اسیدلینولئیک
۸۵	۱۴/۵۵	۰/۱۶۹	۰/۱۹۸	۷/۰۲ ± ۰/۱۱۱	۷/۹۰	۶/۳۰	درصد اسیدلینولئیک

پالمیتیک و صفت عرض بذر و همبستگی مثبت و معنی‌دار بین درصد اسید اولئیک و صفات طول بذر و وزن هزار دانه مشاهده نمودند. با توجه به نتایج می‌توان حاصل بر روی ارتباط بین صفات کیفی و اندازه بذر تاکید نمود.

درصد روغن با صفات درصد پروتئین، سطح برگ، تعداد روز تا گلدهی، تعداد روز تا رسیدگی، تعداد روز تا پر شدن دانه و ارتفاع گیاه همبستگی منفی و معنی دار داشت. وزن صدانه نیز دارای همبستگی منفی اما غیرمعنی‌دار با درصد روغن می باشد. علت همبستگی منفی بین درصد پروتئین و درصد روغن آن است که بدلیل ثابت بودن حجم بذر افزایش میزان روغن باعث کاهش مقدار پروتئین بذر خواهد شد که با نتایج تحقیقات دیگر محققین مطابقت دارد (۱۰، ۱۷، ۱۳).

پالمیتیک و طول بذر مشاهده شد. همچنین طول و عرض بذر همبستگی مثبت با اسید اولئیک و همبستگی منفی با اسید لینولئیک و اسید لینولئیک نشان داد.

آنیاران و همکاران (۲۰۰۵) در مطالعه خود برای تعیین ارتباط زمان رسیدگی و اندازه دانه بر روی ترکیبات اسید چرب روی ۸۳ ژنوتیپ سویا مشاهده نمودند که اندازه دانه و زمان رسیدگی همبستگی مثبت و معنی‌دار با اسید اولئیک و همبستگی منفی با اسید لینولئیک و اسید لینولئیک نشان می‌دهد و پیشنهاد نمودند که زمان رسیدگی و اندازه دانه در برنامه اصلاحی برای توسعه اسید اولئیک و کاهش لینولئیک می‌تواند مورد استفاده قرار گیرد.

خورشیدی و همکاران (۲۰۰۴) نیز در مطالعه خود بر روی ۲۵ ژنوتیپ سویا همبستگی منفی بین درصد اسید

جدول ۳- ضرایب همبستگی ساده ۲۵ صفت در ۲۰ رقم سویا

خصوصیات	گل‌دهی	رسیدگی روز تا	شدن دانه	طول دوره پر	(سانتی‌متر) ارتفاع بوته	(سانتی‌متر) طول غلاف	فرعی	تعداد شاخه	تعداد غلاف	در بوته	تعداد غلاف	تعداد ساقه	تعداد گره در بوته	تعداد دانه در غلاف	عملکرد بوته (گرم)	تعداد دانه در غلاف	(میلی‌متر) طول دانه	(میلی‌متر) عرض دانه	وزن صد دانه (گرم)	درصد روغن	عملکرد روغن (گرم)
سطح برگ	۰/۷۱**	۱																			
گل‌دهی		۱																			
روز تا رسیدگی	۰/۱۸۰۵**		۱																		
طول دوره پر شدن دانه	۰/۱۶۰۰**	۰/۹۵۸**		۱																	
ارتفاع بوته	۰/۶۹۷**	۰/۷۳۶**	۰/۷۱۶**		۱																
طول غلاف	۰/۵۷۲**	۰/۴۸۲**	۰/۴۰۲	۰/۱۸۴		۱															
تعداد شاخه فرعی	۰/۵۶۱**	۰/۱۱۲	۰/۱۰۱	۰/۱۸۲	۰/۴۶۳*		۱														
تعداد غلاف در بوته	۰/۶۶۳**	۰/۵۵۳*	۰/۶۶۷**	۰/۶۳۰**	۰/۷۰۷**	۰/۱۴۳	۰/۵۳۶*														
تعداد گره در ساقه	۰/۶۶۳**	۰/۵۵۳*	۰/۶۶۷**	۰/۶۳۰**	۰/۷۰۷**	۰/۱۴۳	۰/۵۳۶*	۰/۳۰۹													
تعداد دانه در بوته	۰/۱۴۴	۰/۱۶۹	۰/۱۶۹	۰/۱۳۹	۰/۰۶۴	۰/۱۳۹	۰/۰۶۴	۰/۳۵۴													
عملکرد بوته (گرم)	۰/۰۲	۰/۱۰۲	۰/۳۷۹	۰/۲۲۳	۰/۰۴۵	۰/۲۵۱	۰/۰۴۵	۰/۳۳۴	۰/۶۴۸**	۰/۳۳۶	۰/۳۳۶	۰/۳۳۶	۰/۳۳۶	۰/۳۳۶	۰/۳۳۶	۰/۳۳۶	۰/۳۳۶	۰/۳۳۶	۰/۳۳۶	۰/۳۳۶	۰/۳۳۶
تعداد دانه در غلاف	۰/۳۷۹	۰/۲۴۷	۰/۳۷۹	۰/۲۲۳	۰/۰۴۵	۰/۲۵۱	۰/۰۴۵	۰/۳۳۴	۰/۶۴۸**	۰/۳۳۶	۰/۳۳۶	۰/۳۳۶	۰/۳۳۶	۰/۳۳۶	۰/۳۳۶	۰/۳۳۶	۰/۳۳۶	۰/۳۳۶	۰/۳۳۶	۰/۳۳۶	۰/۳۳۶
طول دانه	۰/۴۳	۰/۱۴۸	۰/۲۱۱	۰/۲۱۱	۰/۰۸۴	۰/۲۱۲	۰/۰۸۴	۰/۴۴۲	۰/۱۰۱	۰/۴۴۲	۰/۱۰۱	۰/۴۴۲	۰/۱۰۱	۰/۴۴۲	۰/۱۰۱	۰/۴۴۲	۰/۱۰۱	۰/۴۴۲	۰/۱۰۱	۰/۴۴۲	۰/۱۰۱
عرض دانه	۰/۶۲	۰/۱۷۲	۰/۱۹۶	۰/۱۸۱	۰/۰۹۸	۰/۱۸۱	۰/۰۹۸	۰/۴۰۰	۰/۳۰۹	۰/۴۰۰	۰/۳۰۹	۰/۴۰۰	۰/۳۰۹	۰/۴۰۰	۰/۳۰۹	۰/۴۰۰	۰/۳۰۹	۰/۴۰۰	۰/۳۰۹	۰/۴۰۰	۰/۳۰۹
وزن صد دانه	۰/۰۰۲	۰/۲۷۵	۰/۳۵۶	۰/۳۴۶	۰/۰۵۳**	۰/۳۴۶	۰/۰۵۳**	۰/۴۹۹*	۰/۰۴۱	۰/۴۹۹*	۰/۰۴۱	۰/۴۹۹*	۰/۰۴۱	۰/۴۹۹*	۰/۰۴۱	۰/۴۹۹*	۰/۰۴۱	۰/۴۹۹*	۰/۰۴۱	۰/۴۹۹*	۰/۰۴۱
درصد روغن	۰/۵۸۳**	۰/۷۲۸**	۰/۷۶۹**	۰/۶۸۳**	۰/۱۶۰*	۰/۶۸۳**	۰/۱۶۰*	۰/۱۰۴	۰/۲۴۹	۰/۱۰۴	۰/۲۴۹	۰/۱۰۴	۰/۲۴۹	۰/۱۰۴	۰/۲۴۹	۰/۱۰۴	۰/۲۴۹	۰/۱۰۴	۰/۲۴۹	۰/۱۰۴	۰/۲۴۹
عملکرد روغن	۰/۴۳۷	۰/۴۲۸	۰/۵۲۴**	۰/۴۹۸*	۰/۵۸۲**	۰/۴۲۸	۰/۵۸۲**	۰/۲۷۴	۰/۱۷۷	۰/۲۷۴	۰/۱۷۷	۰/۲۷۴	۰/۱۷۷	۰/۲۷۴	۰/۱۷۷	۰/۲۷۴	۰/۱۷۷	۰/۲۷۴	۰/۱۷۷	۰/۲۷۴	۰/۱۷۷
درصد پروتئین	۰/۵۴۳**	۰/۵۷۷**	۰/۶۲۹**	۰/۵۶۹**	۰/۴۶۶	۰/۵۶۹**	۰/۴۶۶	۰/۳۱۳	۰/۱۴۰	۰/۳۱۳	۰/۱۴۰	۰/۳۱۳	۰/۱۴۰	۰/۳۱۳	۰/۱۴۰	۰/۳۱۳	۰/۱۴۰	۰/۳۱۳	۰/۱۴۰	۰/۳۱۳	۰/۱۴۰
عملکرد پروتئین	۰/۵۱۱*	۰/۵۲۹*	۰/۶۱۵**	۰/۵۷۲**	۰/۵۸۴**	۰/۶۱۵**	۰/۵۸۴**	۰/۲۶۸	۰/۱۹۱	۰/۲۶۸	۰/۱۹۱	۰/۲۶۸	۰/۱۹۱	۰/۲۶۸	۰/۱۹۱	۰/۲۶۸	۰/۱۹۱	۰/۲۶۸	۰/۱۹۱	۰/۲۶۸	۰/۱۹۱
روغن+پروتئین	۰/۳۲۹	۰/۲۳۶	۰/۲۸۴	۰/۲۶۹	۰/۱۷۰	۰/۲۶۹	۰/۱۷۰	۰/۴۲۲	۰/۱۹	۰/۴۲۲	۰/۱۹	۰/۴۲۲	۰/۱۹	۰/۴۲۲	۰/۱۹	۰/۴۲۲	۰/۱۹	۰/۴۲۲	۰/۱۹	۰/۴۲۲	۰/۱۹
درصد پالمیتیک	۰/۰۲۸	۰/۰۳۲	۰/۰۳۲	۰/۰۳۲	۰/۰۳۲	۰/۰۳۲	۰/۰۳۲	۰/۰۳۲	۰/۰۳۲	۰/۰۳۲	۰/۰۳۲	۰/۰۳۲	۰/۰۳۲	۰/۰۳۲	۰/۰۳۲	۰/۰۳۲	۰/۰۳۲	۰/۰۳۲	۰/۰۳۲	۰/۰۳۲	۰/۰۳۲
درصد استناریک	۰/۰۸۴	۰/۱۹۸	۰/۳۱۲	۰/۳۲۵	۰/۰۷۵	۰/۳۱۲	۰/۰۷۵	۰/۱۲۶	۰/۲۱۹	۰/۱۲۶	۰/۲۱۹	۰/۱۲۶	۰/۲۱۹	۰/۱۲۶	۰/۲۱۹	۰/۱۲۶	۰/۲۱۹	۰/۱۲۶	۰/۲۱۹	۰/۱۲۶	۰/۲۱۹
درصد اولئیک	۰/۱۳۱	۰/۰۶۵	۰/۲۰۸	۰/۰۶۹	۰/۱۵۷	۰/۰۶۹	۰/۱۵۷	۰/۳۱۲	۰/۰۷۵	۰/۳۱۲	۰/۰۷۵	۰/۳۱۲	۰/۰۷۵	۰/۳۱۲	۰/۰۷۵	۰/۳۱۲	۰/۰۷۵	۰/۳۱۲	۰/۰۷۵	۰/۳۱۲	۰/۰۷۵
درصد لینولیک	۰/۰۶۲	۰/۳۱۷	۰/۳۱۴	۰/۲۷۰	۰/۱۳۶	۰/۲۷۰	۰/۱۳۶	۰/۲۹۰	۰/۰۸۱	۰/۲۹۰	۰/۰۸۱	۰/۲۹۰	۰/۰۸۱	۰/۲۹۰	۰/۰۸۱	۰/۲۹۰	۰/۰۸۱	۰/۲۹۰	۰/۰۸۱	۰/۲۹۰	۰/۰۸۱
درصد لینولینیک	۰/۲۳۷	۰/۰۰۶	۰/۰۳۴	۰/۰۴۹	۰/۰۲۲	۰/۰۴۹	۰/۰۲۲	۰/۳۲۷	۰/۰۲۲	۰/۳۲۷	۰/۰۲۲	۰/۳۲۷	۰/۰۲۲	۰/۳۲۷	۰/۰۲۲	۰/۳۲۷	۰/۰۲۲	۰/۳۲۷	۰/۰۲۲	۰/۳۲۷	۰/۰۲۲

* و ** به ترتیب معنی‌دار در سطح احتمال ۵ و ۱ درصد.

ادامه جدول ۳- ضرایب همبستگی ساده ۲۵ صفت در ۲۰ رقم سویا

خصوصیات	گل‌دهی	رسیدگی روز تا	شدن دانه	طول دوره پر	(سانتی‌متر) ارتفاع بوته	(سانتی‌متر) طول غلاف	فرعی	تعداد شاخه	تعداد غلاف	در بوته	تعداد غلاف	تعداد ساقه	تعداد گره در بوته	تعداد دانه در غلاف	عملکرد بوته (گرم)	تعداد دانه در غلاف	(میلی‌متر) طول دانه	(میلی‌متر) عرض دانه	وزن صد دانه (گرم)	درصد روغن	عملکرد روغن (گرم)
سطح برگ																					
گل‌دهی																					
روز تا رسیدگی																					
طول دوره پر شدن دانه																					
ارتفاع بوته																					
طول غلاف																					
تعداد شاخه فرعی																					
تعداد غلاف در بوته																					
تعداد گره در ساقه																					
تعداد دانه در بوته																					
عملکرد بوته (گرم)																					
تعداد دانه در غلاف																					
طول دانه																					
عرض دانه																					
وزن صد دانه																					
درصد روغن																					
عملکرد روغن																					
درصد پروتئین																					
عملکرد پروتئین																					
روغن+پروتئین																					
درصد پالمیتیک																					
درصد استناریک																					
درصد اولئیک																					
درصد لینولیک																					
درصد لینولینیک																					

* و ** به ترتیب معنی‌دار در سطح احتمال ۵ و ۱ درصد.

ارائه شده است (۲۷). میروسوی وزینالی (۲۰۰۳) نیز در بررسی ژنتیکی درصد روغن دانه با برخی صفات مهم زراعی در کلزا از طریق تجزیه علیت نشان دادند. که بیشترین اثر مستقیم و منفی مربوط به طول دوره رویش و بیشترین اثر مستقیم و مثبت مربوط به وزن هزار دانه می‌باشد.

تجزیه به عامل‌ها براساس مولفه‌های اصلی

در تجزیه به عامل‌ها (جدول ۵) با استفاده از ۲۵ صفت، شش عامل با ریشه مشخصه بیشتر از یک شناسایی شدند که در کل ۷۹/۶۹ درصد تنوع را توجیه کردند. عامل اول که ۲۸/۸۲ درصد تنوع را دربر گرفت، شامل صفاتی نظیر عملکرد پروتئین، عملکرد روغن، درصد روغن، درصد پروتئین، تعداد روز تا رسیدگی، تعداد روز تا گل دهی، ارتفاع بوته، تعداد گره، تعداد روز تا پر شدن دانه، سطح برگ و اسید پالمیتیک می‌باشد. علامت ضرایب عاملی درصد روغن دانه و اسید پالمیتیک منفی و بقیه صفات مثبت می‌باشد. به عبارتی، این صفات اثر کاهنده‌ای بر درصد روغن می‌گذارند. با توجه به همبستگی مثبت صفات مذکور با عملکرد دانه و از طرفی همبستگی منفی عملکرد دانه با درصد روغن، اثر کاهنده صفات مذکور بر درصد روغن دانه با همبستگی منفی صفات مذکور بر درصد روغن دانه کاملاً مطابقت دارد. بر این اساس عامل اول تحت عنوان عامل کاهنده درصد روغن دانه (عامل نامطلوب) نامیده می‌شود. میروسوی و زینالی (۲۰۰۳) نیز در بررسی تجزیه به عامل‌ها بر روی ۱۳ صفت در ۲۹ رقم کلزا سه عامل مستقل از هم مشخص نمودند که عامل اول که بیشترین سهم در توجیه تغییرات را داشت و شامل درصد روغن، تعداد روز تا شروع گلدهی، طول دوره گلدهی و طول دوره رویش، تعداد کپسول در بوته و تعداد دانه در کپسول می‌باشد را به عنوان عامل کاهنده درصد روغن دانه نامید.

با توجه به همبستگی منفی اسید پالمیتیک با عملکرد روغن و پروتئین، با تغییر این دو صفت می‌توان به تغییر اسید پالمیتیک اقدام کرد که موافق با نتایج مولر و همکاران (۲۰) می‌باشد که نشان دادند که میزان اسید پالمیتیک با افزایش میزان روغن کاهش می‌یابد. همچنین با توجه به همبستگی منفی میزان روغن با تعداد روز تا گل دهی و تعداد روز تا رسیدگی و همبستگی مثبت آن با درصد پروتئین

صفات تعداد روز تا شروع گلدهی، دوره پرشدن دانه، روز تا رسیدگی و ارتفاع گیاه که مربوط به دوره زندگی گیاه می‌باشند همگی دارای همبستگی منفی و معنی‌داری با درصد روغن بوده‌اند که نشان می‌دهد دیررسی باعث کاهش درصد روغن می‌شود. بسیاری از تحقیقات قبلی نیز زودرسی را باعث افزایش درصد روغن دانسته‌اند (۵، ۶، ۲۱، ۲۲).

عوامل مؤثر در عملکرد و تأثیرات مستقیم و غیرمستقیم آنها

در تجزیه رگرسیون گام به گام صفات مؤثر بر درصد روغن سه صفت تعداد غلاف در بوته، وزن صد دانه و درصد اسید استتاریک با ضریب تبیین ۹۱٪ در مدل قرار گرفتند. سپس با استفاده از صفات وارد شده در مدل رگرسیون گام به گام، از تجزیه علیت برای تعیین آثار مستقیم و غیرمستقیم این صفات بر عملکرد روغن استفاده شد که نتیجه آن در جدول ۴ آورده شده است.

براساس نتایج تجزیه علیت تعداد غلاف در بوته و درصد استتاریک بیشترین و کمترین اثرات مستقیم و مثبت را بر عملکرد روغن داشتند. صفت تعداد غلاف در بوته به دلیل اثر مستقیم بالای آن و اثر غیر مستقیم ناچیز از طریق سایر صفات می‌تواند به عنوان معیار گزینش جهت انتخاب ارقام با عملکرد روغن بالا مورد استفاده قرار گیرد. وزن صد دانه نیز اثر مثبت مستقیم و نسبتاً بالایی (۰/۶۷۱) دارد. آثار غیر مستقیم آن از طریق تعداد غلاف در بوته و درصد استتاریک ناچیز می‌باشد. این صفت نیز بدلیل اثر مستقیم نسبتاً بالایی که دارد می‌تواند بعد از تعداد غلاف در بوته به عنوان دومین معیار برای انتخاب ارقام با عملکرد روغن بالا مورد استفاده قرار می‌گیرد.

هزارجربی (۱۹۹۸) با بررسی همبستگی ژنتیکی درصد روغن دانه با برخی صفات مهم زراعی در سویا از طریق تجزیه علیت نشان داد که صفات تعداد روز تا شروع گلدهی و روز تا رسیدگی نیز به ترتیب دارای اثر مستقیم مثبت و منفی بر روی درصد روغن می‌باشند. ویسیچ (۱۹۸۹) با تجزیه مسیر هشت صفت اندازه‌گیری شده در آفتابگردان نشان داد که بیشترین اثر مستقیم مثبت و منفی بر روی مقدار روغن بوسیله قطر طبق بوده است و همچنین معنی‌دارترین اثرات مستقیم مثبت و منفی روی مقدار روغن بوسیله دوره از گلدهی تا رسیدن، وزن هزار دانه و قطر طبق

جدول ۴- میزان آثار مستقیم و غیر مستقیم صفات تعداد غلاف در بوته، وزن صد دانه و درصد استتاریک بر روی عملکرد روغن در سویا

صفت	اثر مستقیم	آثار غیر مستقیم از طریق		همبستگی یا عملکرد روغن
		وزن صد دانه	درصد استتاریک	
تعداد غلاف در بوته	۰/۷۰۹	۰/۰۲۷	-۰/۰۵۱	۰/۶۸۶
وزن صد دانه	۰/۶۷۱	۰/۰۲۹	-۰/۰۴۵	۰/۶۵۶
درصد اسید چرب استتاریک	۰/۲۲۹	-۰/۱۵۶	-۰/۱۳۱	-۰/۰۵۸

$$\sqrt{1-R^2} = 0/295$$

اثرات باقیمانده

جدول ۵- نتایج تجزیه به عامل‌ها

میزان اشتراک	بار عامل						صفت
	ششم	پنجم	چهارم	سوم	دوم	اول	
۰/۹۶۳	۰/۰۵۷	-۰/۱۷۱	-۰/۰۲۱	-۰/۰۲۵	-۰/۲۰۰	۰/۸۹۰	عملکرد پروتئین
۰/۸۲۵	۰/۰۶۹	۰/۰۰۳	-۰/۱۵۱	۰/۰۹۸	۰/۰۸۹	-۰/۸۷۵	درصد روغن
۰/۸۹۰	۰/۱۰۱	-۰/۲۲۸	-۰/۱۰۲	۰/۰۸۷	۰/۱۶۴	۰/۸۲۲	تعداد روز تارسیدگی
۰/۸۱۸	۰/۰۶۸	۰/۰۶۲	۰/۲۷۷	۰/۱۳۹	-۰/۰۸۰	۰/۸۲۲	درصد پروتئین
۰/۹۱۸	۰/۰۹۲	-۰/۲۲۸	-۰/۱۱۸	-۰/۳۳۴	-۰/۲۴۵	۰/۷۹۳	عملکرد روغن
۰/۸۶۱	۰/۱۳۹	۰/۰۸۴	-۰/۱۶۰	۰/۲۰۴	-۰/۲۸۱	۰/۷۷۷	ارتفاع بوته
۰/۸۷۱	۰/۱۱۶	۰/۴۰۶	-۰/۰۴۳	-۰/۰۴۶	۰/۰۱۹	۰/۷۷۴	روز تا گلدهی
۰/۸۴۸	۰/۰۷۱	-۰/۴۵۷	-۰/۰۹۸	۰/۱۱۸	۰/۲۰۱	۰/۶۵۵	روز تا پر شدن دانه
۰/۹۰۷	۰/۰۹۶	۰/۱۴۴	-۰/۱۶۲	۰/۵۰۵	-۰/۱۱۶	۰/۶۴۰	تعداد گره
۰/۹۴۳	۰/۰۴۰	۰/۵۷۵	۰/۰۸۹	۰/۱۳۴	-۰/۳۸۵	۰/۶۳۷	سطح برگ
۰/۸۷۷	-۰/۲۵۱	-۰/۰۹۶	-۰/۰۸۵	-۰/۳۸۰	۰/۷۵۰	-۰/۲۱۸	تعداد شاخه‌های فرعی
۰/۹۴۰	-۰/۲۱۰	-۰/۰۱۳	۰/۱۲۵	۰/۵	۰/۶۹۳	۰/۴۰۰	عملکرد بوته
۰/۷۷۶	-۰/۰۲۱	۰/۱۱۶	۰/۴۱۵	-۰/۱۸۸	۰/۶۹۱	۰/۲۶۱	طول دانه
۰/۸۶۳	-۰/۲۰۱	۰/۱۶۴	۰/۵۲۰	۰/۰۷۲	۰/۶۸۷	۰/۲۱۰	عرض دانه
۰/۸۸۲	-۰/۲۰۶	-۰/۰۳۷	۰/۴۳۳	-۰/۰۴۰	۰/۶۸۵	۰/۴۱۷	وزن صد دانه
۰/۸۷۷	۰/۲۷۶	۰/۳۰۷	-۰/۵۰۸	-۰/۰۲۴	۰/۶۲۵	-۰/۲۱۹	اسید لینولیک
۰/۸۶۵	-۰/۲۷۷	۰/۱۲۴	۰/۱۹۲	۰/۱۳۳	-۰/۱۶۱۳	-۰/۵۲۸	اسید پالمیتیک
۰/۹۰۰	-۰/۲۵۷	۰/۰۳۲	-۰/۳۲۰	۰/۷۶۷	-۰/۳۰۲	۰/۰۷۳	تعداد غلاف
۰/۹۷۱	-۰/۲۱۷	-۰/۱۸۸	-۰/۴۴۷	۰/۷۰۶	۰/۳۷۸	۰/۱۸۴	تعداد دانه در بوته
۰/۸۱۴	-۰/۲۱۶	۰/۳۷۹	-۰/۰۸۲	۰/۵۴۸	-۰/۳۶۸	۰/۱۰۲	تعداد دانه در غلاف
۰/۹۲۷	-۰/۰۷۰	۰/۱۹۱	-۰/۶۵۱	-۰/۴۴۰	۰/۳۶۱	۰/۳۳۲	اسید لینولیک
۰/۸۹۹	-۰/۲۳۳	-۰/۳۶۱	۰/۵۸۷	۰/۲۲۹	-۰/۳۹۰	۰/۱۲۴	اسید اولئیک
۰/۸۷۷	-۰/۰۰۳	۰/۶۷۳	۰/۴۰۵	-۰/۱۵۶	۰/۰۷۷	۰/۴۰۷	طول غلاف
۰/۸۳۶	۰/۵۷۱	-۰/۲۹۵	۰/۳۲۵	۰/۵۱۸	۰/۰۶۹	-۰/۰۸۶	روغن پروتئین
۰/۸۶۹	۰/۵۶۸	۰/۱۳۵	۰/۳۵۷	۰/۳۰۸	-۰/۰۹۸	-۰/۳۹۳	اسید استتاریک
	۵/۷۹۱	۷/۰۶۸	۹/۳۷۶	۱۱/۰۸۴	۱۷/۵۵۵	۲۸/۸۲۶	نسبت واریانس توجیه شده
	۷۹/۶۹۹	۷۳/۹۰۸	۶۶/۸۴۰	۵۷/۴۶۵	۴۶/۳۸۱	۲۸/۸۲۶	جمع کل واریانس
	۱/۶۲۱	۱/۹۷۹	۲/۶۲۵	۳/۱۰۳	۴/۹۱۵	۸/۰۷۱	ریشه مشخصه

زیر ضرایبی که بالاتر از ۵٪ بوده‌اند خط کشیده شده است.

دانه و همبستگی منفی اسید اولئیک با لینولنیک می باشد که با افزایش اسید چرب مطلوب یعنی اسید اولئیک میزان اسید لینولنیک کاهش می یابد.

عامل پنجم ۷ درصد تنوع را در بر می گیرد شامل سطح برگ و طول غلاف می باشد و به عنوان عامل خصوصیات بوته نامگذاری شد. عامل ششم که ۵/۷۹ درصد تنوع را در بر می گیرد شامل میزان روغن و پروتئین و اسیداستئاریک می باشد این مولفه به نام عامل کیفیت دانه نامگذاری شد که نشان دهنده همبستگی میزان اسید استئاریک با میزان روغن و پروتئین می باشد. تجزیه مؤلفه ها تا حدود زیادی نتایج تجزیه همبستگی را تأیید کرد.

بنابراین می توان از صفات اندازه بذر برای افزایش درصد اسید اولئیک که یکی از اهداف اصلاح اسیدهای چرب است، استفاده کرد که با توجه به همبستگی منفی آن با اسید لینولنیک می توان درصد اسید لینولنیک را کاهش داد و همچنین با توجه به همبستگی اسید پالمیتیک با درصد روغن و پروتئین می توان از این صفات برای اصلاح اسید پالمیتیک استفاده کرد.

سپاسگزاری

این پژوهش مستخرج از طرح (بررسی عملکرد و اجزاء عملکرد بر میزان و کیفیت روغن دانه در ۱۸ رقم سویا) به شماره (۱۷۵/۲/۷۲۸) می باشد که با حمایت مالی پژوهشی دانشگاه تهران انجام شده است.

REFERENCES

- Ahmadi, M. 1999. Quality and the use of oil crops. Agricultural Education Press. Pages 113.
- Anita Rani, Kumar, V., S. M. Hussain & O.P. Joshi 2005. Association of linolenic acid and oleic acid content in soybean, (*Glycin MaxL.*) With seed size and maturity period. J. Oil Seed Res, 22: 136-140.
- Arzani, A. 1999. Breeding field crops. Isfahan Industrial University Press, Edition 1, page 606
- Burhar Arslan 2007. The Determination of oil content and Fatty Acid compositions of Domestic and exotic safflower (*carthamus tinctorius* L.) Genotypes and Their Interaction. J of Agr 6: 415-420.
- Clark, P, & H. Synder. 1989. Effect of location and growing season on oil content of soybean cultivars. Arkansas Farm Research. 38:30
- Essa, T.A.1980. Influence of planting date on yield, dry matter accumulation, and morphological characteristics of six soybean cultivars *Glycin max(L)* Merrill. Dissertation Abstracts International, B.40: 3524B-3525B
- Gegel, U., M. Demirci, E, Esendal & M. Tasan. 2007. Fatty acid composition of the oil developing seeds of different varieties of safflower (*Carthamus tinctorous* L.) J. Am. Oil chem.. soc., 84: 72-57.

با انتخاب ارقام زودرس می توان میزان روغن را افزایش داد. مؤلفه دوم که ۱۷/۵۵ درصد تنوع را در بر گرفت و به عنوان عامل اندازه بذر نامگذاری گردید شامل وزن صدانه، طول و عرض بذر و اسید پالمیتیک و لینولنیک می باشد. با توجه به همبستگی اسیدلینولنیک با اندازه بذر و وزن صدانه می توان از تغییرات این دو صفت برای تغییر درصد اسید لینولنیک استفاده کرد.

عامل سوم ۱۱ درصد تنوع را توجیه کرد و شامل صفات تعداد دانه در بوته، تعداد دانه در غلاف، عملکرد بوته و میزان روغن و پروتئین می باشد. چون در این عامل عملکرد اجزای عملکرد از ضرایب بزرگی برخوردار بودند لذا این عامل به نام عامل عملکرد نامیده شد. این عامل در درجه سوم قرار دارد که با نتایج زینالی و همکاران (۱۹۹۹) نیز مطابقت دارد. زاهو و همکاران (۱۹۹۱) نیز در بررسی تجزیه به عاملها روی ۱۲ صفت در ۱۶ ژنوتیپ سویا عاملی را به عنوان عامل عملکرد که شامل تعداد غلاف در بوته، وزن صدانه و تعداد دانه در بوته بود گزارش نمودند. افزایش عملکرد از طریق افزایش تعداد غلاف در بوته، و یا افزایش تعداد دانه در بوته امکان پذیر است و لذا هر یک از صفات و یا مجموعه آنها می توانند به عنوان معیارهای گزینش جهت بهبود عملکرد تلقی گردند.

عامل چهارم که ۹/۳۷ درصد تنوع را در بر گرفت شامل اسید لینولنیک، اسید اولئیک، اسیدلینولنیک و عرض بذر بود که به عنوان عامل کیفیت روغن نامگذاری شده. این عامل نشان دهنده همبستگی مثبت اسید اولئیک با عرض

8. Hai.N., W.Jinling, Y.Qingkai, L.Z.Tang, W.Daqui. & L.Guofan. 1996. Correlation Analysis between fatty acids and main chemical and agronomic traits. Soybean Science.15. 213-221
9. Hezar jaribi, A. 1998. Study of genetic correlation of oil percent of seed with some important agronomic traits in soybean by path analysis. Msc, Tehran University.
10. Hymowitz, T., F.I. Collins, J. Panczner, & W.M. Walker. 1979. Relationship between the content of oil, protein and sugar in soybean seed Agron.J. 64: 613-616.
11. Jian wang 2006 selection of Breeding Materials with high linoleic Acid and or low linolenic Acid content in soybean. The J of Amer Sci, 2. 19-32.
12. Johnson, H.W., H.F., Robinson, & R.E. Comstock. 1955. Estimates of genetic and environmental variability in soybean. Agron. J. 47:314-318
13. Kamel, K.F, & F- Y. Refai. 1970. A study of protein and oil content of soybean as influenced by location and date of cultivation. Agric. Res. Rev. (Egypt). 48:3, 69-377 .
14. Khorshidi, E., Kazemi Tabar, S.K. & G. H. Kianoosh. 2004. Study of relationship between fatty acid and protein composition in soybean (*Glycin Max* L.) seeds and morphological and phonological traits by use of factor analysis. No.7, vol 3.
15. Kumar, V., A.Rani, S.Solanki, & S.M Hussein 2006. Influence of growing environment on the biochemical composition and physical characteristics of soybean seed. J. of Food Comp Analysis and Analysis. 19:188-195.
16. Liu, K. 1999. Soybean oil modification through plant breeding: products and applications. INFORM. 10:inprint. List, G.R., Mounts, T.L., Orthoefer, F., and Neff, W.E. 1996. Potential margarine oils from genetically modified soybean. J. Am-Oil Chem. Soc. 73:729-732
17. Maestri, D. M., D. A. Labuc kas, C. A. Gusman. & L. M. Giarda. 1998. Correlation of maturity between seed size, protein and oil contents and fatty acid composition in soybean genotypes. Grass Aceites (sevilla): 49: 450-453.
18. Mazur, B., E. Krebbers & S. Tinyey. 1999. Gene discovery and product development for grain quality traits. Science. 285: 372-375.
19. Mirmosavi, A. & H. Zinali. 1994. Evaluation of genetic correlation between some important agronomic traits and seed yield oil and proein percentage in rapeseed (*Brassica napus*) using regression and path analysis.
20. Molter, C. & A. Schierholt. 2002. Gentic variation of palmitate and oil contenr in a winter oil seed rape doubled haploid population segregating foe oleate content. Crops Sci., 42: 371-384.
21. Sharama, S. K, N. D. Ranam & H. Mwhta. 1986. Genetic variability interrelationships and path coefficient analysis in a collection of small- seeded soybean. Egyption J. of Genet Cytol, 15: 273-283.
22. Song, Q., G., Junyi, & M. A. Yuhua. 1996. Cononical correlation analysis and path coefficient analysis of protein content, oil content and yield of summer soybean landrace population from mild-Yangze River valley. Soybean Sci. China, 15: 11-16.
23. Stoltzfus, D.L., W.R.Fehr. & G.A.Welke. 2000. Relationship of elevated palmitate of soybean seed traits. Crop Sci. 40:52-56.
24. Topfer, R., N. Martini, & J. schell. 1995. Modification of plant lipid synthesis. Science. 268: 681-686.
25. Velasco, L., J.M.Fernandes- martines, & A.D.Haro. 2001. Relation of test weight and seed quality trait in Ethiopian mustard. Gen Breed. 55:91-94.
26. Visic, M. 1989. Correlation and path analysis of coefficients between several traits and oil content in sunflower hybrids. Savremena – poljoprivreda (Yugoslavia). 376: 263-272.
27. Zhao, J. G. Chen, W. M. Li. Z.L., & X.L. Li. 1991. Factor analysis of the main agronomic characters in soybean. Soybean Sci. 10: 24-30.
28. Zinali Khanghah, H. & A. R. Sohani. 2004. Genetic evaluation of some important agronomic traits related to seed yield by multivaliated of soybean analysis method. No 4.