

## اثر کائولین بر فیزیولوژی درخت، آفتاب سوختگی سطحی و خواص کمی و کیفی میوه دو رقم تجاری سیب

علی قرقانی<sup>۱\*</sup>، سعید عشقی<sup>۲</sup>، یاسمین خواجه نوری<sup>۳</sup> و مجید راحمی<sup>۴</sup>  
 ۱، ۲، ۳ و ۴. استادیار، دانشیار، کارشناس ارشد و استاد، دانشکده کشاورزی، دانشگاه شیراز  
 (تاریخ دریافت: ۱۳۹۲/۱۲/۱۹ - تاریخ تصویب: ۱۳۹۳/۷/۲۶)

### چکیده

مطالعه حاضر به منظور بررسی آثار کاربرد کائولین برای کاهش آثار سوء دماهای بالا به ویژه آفتاب سوختگی میوه در سیب انجام شد. تیمارهای استفاده شده در این پژوهش شامل چهار غلظت کائولین (۰، ۲، ۴ و ۶ درصد) روی دو رقم مهم و تجاری سیب استان فارس 'گلدن دلشیز' و 'استارکینگ دلشیز' بود. شاخص‌های اندازه‌گیری شده در این پژوهش شامل شاخص‌های فیزیولوژیکی، آفتاب سوختگی میوه و صفات کمی و کیفی میوه بود. نتایج نشان داد با افزایش غلظت کائولین محلول پاشی شده در هر دو رقم میزان فتوسنتز افزایش و دمای برگ و تعرق کاهش یافت. رقم 'استارکینگ دلشیز' آفتاب سوختگی بیشتری نسبت به رقم 'گلدن دلشیز' داشت و با افزایش غلظت کائولین، میزان آفتاب سوختگی کاهش پیدا کرد. تیمار کائولین بدون اختلاف معنادار بین سطوح آن، شاخص‌های کمی میوه را نسبت به تیمار شاهد افزایش داد. در بین شاخص‌های کیفی میوه تیمار کائولین سبب افزایش وزن خشک و رنگ زمینه و کاهش زنگارزدگی و آب‌گزیدگی میوه شد. تیمار کائولین بر سفتی، مواد جامد محلول، اسیدیته و رنگ سطحی میوه تأثیر معناداری نداشت.

**واژه‌های کلیدی:** آفتاب سوختگی، سیب، فیزیولوژی درخت، کائولین، کیفیت میوه.

### مقدمه

منظور است و گسترش برخی بیماری‌ها را نیز به دنبال دارد (Kotze et al., 2002). روش دیگر استفاده از شبکه‌های توری رنگی به منزله سایه‌بان است که مستلزم صرف هزینه‌های بسیار بالایی برای استقرار آنها در روی باغ است (Widmar et al., 2001). در سال‌های اخیر راهکار جدیدی مطرح شده و نتایج بسیار امیدبخشی نیز به همراه داشته است. در این روش لایه نازکی از برخی مواد ریز بازتابنده نور (particle films) روی تاج درختان محلول پاشی می‌شود که با بازتابش بخشی از نور رسیده به تاج درختان، دمای تاج درخت را به میزان قابل توجهی (۲-۶ درجه سانتی‌گراد) کاهش می‌دهد. آثار ثانویه این کاهش دما، کاهش

آثار مخرب تشعشعات نوری شدید و دمای زیاد تابستان در باغ‌های سیب به صورت آفتاب سوختگی بخش زیادی از محصول و کاهش کمی و کیفی آن و همچنین ضعف عمومی درختان است. این آثار سوء در باغ‌های متراکم سیب روی پایه‌های پاکوتاه کننده به ویژه در چند سال اول پس از کاشت بسیار شدیدتر است (Schrader et al., 2001). یکی از راهکارها برای مقابله با آثار سوء دمای زیاد تابستان در باغ‌های میوه، استفاده از سیستم‌های آبیاری بارانی بالادرختی برای خنک کردن درختان است. این سیستم مستلزم فناوری مدرن، هزینه زیاد و همچنین آب کافی برای این

بیماری‌ها نیز وجود دارد که نوید گسترش استفاده از آن در باغداری ارگانیک را می‌دهد (Puterka *et al.*, 2005; Braham *et al.*, 2007; Marko *et al.*, 2006).

استان فارس به دلیل موقعیت جغرافیایی و شرایط اقلیمی خاص آن، در مقایسه با دیگر استان‌های تولیدکننده سیب، از شدت نور بیشتری برخوردار بوده و بیشتر در معرض خطر نوسانات دمایی و همچنین خشکسالی است. یکی از مشکلات مهم در بسیاری از مناطق میوه‌کاری استان شدت نور و دمای بسیار زیاد در فصل تابستان است که خسارت‌های ناشی از آن در باغ‌های سیب به صورت آفتاب‌سوختگی بخش زیادی از محصول و کاهش کمی و کیفی محصول مشاهده می‌شود. از آنجاکه توسعه سیستم‌های آبیاری بارانی مناسب برای مقابله با دماهای بالای تابستان (سیستم آبیاری بارانی بالادرختی) و همچنین توسعه شبکه‌های توری سایه‌انداز بسیار پرهزینه است، امکان بهره‌گیری از این روش‌ها در باغ‌های سیب ایران که عمدتاً سیستم تولید سنتی و با کارایی و درآمد کم دارند وجود ندارد. بنابراین، مطالعه حاضر به منظور بررسی اثر محلول‌پاشی کائولین بر شاخص‌های فیزیولوژیک، کاهش آفتاب‌سوختگی و خواص کمی و کیفی میوه دو رقم سیب 'گلدن دلشیز' و 'استارکینگ دلشیز' در باغ‌های سیب نیمه‌مترکم استان فارس طراحی و اجرا شد.

## مواد و روش‌ها

### محل آزمایش

این پژوهش در یک باغ سیب هفت‌ساله کشت‌شده با پایه‌های رویشی مالینگ مرتون ۱۰۶ و ارقام تجاری 'گلدن دلشیز' و 'استارکینگ دلشیز' (که حساسیت بسیار بالایی به آفتاب‌سوختگی دارند) واقع در منطقه کودیان از توابع شهرستان شیراز در ۳۰ کیلومتری شمال غربی شیراز انجام شد. فواصل درختان با یکدیگر ۴ در ۲/۵ متر و تراکم درختان در هکتار ۱۰۰۰ اصله بود و درختان به شکل پیشاهنگ متغیر تربیت شده بودند. عملیات باغبانی شامل هرس، تغذیه و دفع علف‌های هرز مطابق عرف منطقه انجام شد، ولی در مورد آفات و بیماری‌ها تنها دو مرحله اول

تنش خشکی، افزایش فتوسنتز خالص و در نهایت افزایش کمی و کیفی محصول و همچنین کاهش مصرف آب خواهد بود (Rosati *et al.*, 2006). یکی از این مواد نوعی رس طبیعی به نام کائولین است که یک ماده سفیدرنگ از ماده معدنی سیلیکات آلومینیوم  $(\text{Al}_4\text{Si}_4\text{O}_{10}[\text{OH}]_8)$  است. این ماده در برابر دامنه وسیعی از pH خنثی است و بنابراین، به صورت مستقیم بر موجودات اثر مضر ندارد (Glenn & Puterka, 2005). انواع خالص و بسیار ریز کائولین با نام‌های تجاری مختلف برای این منظور تولید شده است و مطالعات مختلف در سراسر جهان و روی محصولات مختلف مؤید کارایی زیاد آن برای این هدف است و اکنون در مقیاس به نسبت وسیع در باغ‌های مناطق گرم و خشک در حال استفاده است.

یکی از اولین پژوهش‌ها درباره اثر کائولین بر آفتاب‌سوختگی سیب را Gelen *et al.* (2001) انجام داده‌اند. Gindaba & Wand (2005) در مطالعه‌ای در آفریقای جنوبی روش‌های مختلفی (خنک‌کردن با آب‌پاشی، محلول‌پاشی کائولین و شبکه توری سیاه‌رنگ به‌منزله سایه‌بان) را برای کنترل آفتاب‌سوختگی در سیب رقم رویال گالا استفاده کردند. Wand *et al.* (2006) در آفریقای جنوبی از کائولین برای مقابله با آثار سوء دماهای بالا و آفتاب‌سوختگی ارقام سیب استفاده کردند. در اسپانیا هم آثار مثبت تیمار کائولین در کاهش آفتاب‌سوختگی انار (Melgarejo *et al.*, 2004) و نیز آثار مثبت کائولین بر برخی شاخص‌های فیزیولوژیک درختان بادام و گردو تحت شرایط تنش خشکی (Rosati *et al.*, 2006) گزارش شده است.

برخی از پژوهش‌ها نشان می‌دهد که استفاده از کائولین در مناطق گرم و خشک که تنش گرمایی مهم‌ترین فاکتور محدودکننده تولید است، بیشترین تأثیر را دارد (Erez & Glenn, 2004; Glenn *et al.*, 2003; Le Grange *et al.*, 2004; Schupp *et al.*, 2004). اما برخی از پژوهشگران نیز اثر چندان مثبتی از کائولین بر سیب گزارش نکردند (Wunsche *et al.*, 2004). شایان ذکر است که گزارش‌های متعددی مبنی بر خاصیت حفاظتی این ماده در برابر آفات و

بدون رنگ سطحی و ۵ برای ۳۰ درصد رنگ سطحی) و زنگارزدگی (۰ بدون زنگار و ۵ برای زنگار شدید) در رقم 'گلدن دلشیز' استفاده شد. برای این ارزیابی از ۲۰ میوه استفاده شد و سپس میانگین گرفته شد. از میوه‌های سالم (بدون آفتاب‌سوختگی) یک نمونه ۲۰ تایی به‌طور تصادفی انتخاب و وزن آن‌ها با ترازوی دیجیتال به دقت ۱ گرم و طول و قطر به‌وسیله کولیس دیجیتال اندازه‌گیری و میانگین آن‌ها محاسبه شد. سفتی بافت میوه و مواد جامد محلول نیز روی همین ۲۰ میوه و به ترتیب توسط دستگاه فشارسنج Effegi ساخت ایتالیا و رفرکتومتر دستی مدل آرما ساخت ژاپن اندازه‌گیری و میانگین آن‌ها محاسبه شد. از میوه‌های یادشده برش‌هایی تهیه شد و پس از تهیه عصاره فیلترشده، اسید کل به روش تیتراسیون با سود اندازه‌گیری شد. برش‌های دیگری از ۲۰ میوه یادشده جدا و سپس وزن تر آن با ترازوی حساس دیجیتال با دقت یک هزارم گرم اندازه‌گیری شد. سپس نمونه‌ها در آون با دمای ۶۰ درجه سانتی‌گراد به مدت یک هفته قرار گرفت و درصد وزن خشک محاسبه شد.

#### آنالیز آماری

از نرم‌افزار آماری SAS نسخه ۹/۱ برای آنالیز داده‌ها استفاده شد و مقایسه میانگین‌ها نیز براساس آزمون LSD انجام گرفت. ساختار آماری آزمایش سال دوم با دو رقم سیب به‌صورت فاکتوریل در قالب طرح کرت‌های یک بار خردشده (رقم به‌منزله کرت اصلی و غلظت محلول‌پاشی به‌منزله کرت فرعی) آنالیز و نتایج آن به‌طور کامل ارائه شده است و آزمایش دوساله رقم 'گلدن دلشیز' به‌صورت مرکب و در قالب طرح بلوک‌های کامل تصادفی آنالیز شد و برای پرهیز از طولانی‌شدن مقاله، تنها نتایج صفاتی که اثر سال معنادار شد (صفات کمی میوه) در این مقاله ارائه شده است.

#### نتایج و بحث

##### شاخص‌های فیزیولوژیکی

##### دمای سطح برگ

نتایج نشان داد که با افزایش غلظت کائولین دما

مبارزه با کرم سیب انجام شد و پس از شروع محلول‌پاشی کائولین هیچ‌گونه سم‌پاشی انجام نشد. برای آبیاری باغ نیز از سیستم آبیاری قطره‌ای استفاده می‌شد.

این پژوهش در سال اول (۱۳۸۹) فقط روی رقم 'گلدن دلشیز' و در قالب طرح بلوک‌های کامل تصادفی (غلظت محلول‌پاشی ۰، ۲، ۴ و ۶ درصد به‌منزله تیمار) و در سال دوم (۱۳۹۰) روی دو رقم 'گلدن دلشیز' و 'استارکینگ دلشیز' (در سال دوم علاوه بر تکرار آزمایش رقم 'گلدن دلشیز' مطابق سال قبل، در قطعه مجاور و با فاصله ۱۰ متر از همدیگر، آزمایش مشابهی نیز برای رقم 'استارکینگ دلشیز' انجام شد) با ۴ تکرار و یک درخت کامل برای هر واحد آزمایشی انجام شد. از کائولین تجاری تولیدشده توسط شرکت کیمیا سبزآور و از توپین ۲۰ هم به‌منزله مویان استفاده شد. اولین محلول‌پاشی کائولین در پنجم خرداد انجام گرفت و به فاصله یک ماه، دو محلول‌پاشی تکمیلی با نصف غلظت‌های قبلی تکرار شد.

##### شاخص‌های اندازه‌گیری شده

شاخص‌های فیزیولوژیک شامل میزان فتوسنتز خالص، دمای برگ و میزان تعرق برگ توسط دستگاه فتوسنتز سنج مدل LCi ساخت انگلستان در ۱۵ مرداد در بین ساعت‌های ۱۰ تا ۱۲ ظهر و روی سه برگ در هر درخت و فقط در سال دوم انجام شد.

در زمان برداشت (۵ مهر) تعداد ۱۰۰ میوه به‌صورت تصادفی از سمت رو به جنوب (سمت رو به آفتاب) درختان برداشت و به آزمایشگاه منتقل شد و سپس براساس سطح و عمق آسیب‌سوختگی وارد به میوه، به سه گروه آفتاب‌سوخته شدید (غیرقابل فروش)، آفتاب‌سوخته ملایم (دارای لکه آفتاب‌سوختگی و تغییر رنگ بودند، ولی آسیب خیلی به عمق بافت و میوه نفوذ نکرده بود) و بدون آفتاب‌سوختگی تقسیم شد و سپس درصد میوه‌های آفتاب‌سوخته شدید و ملایم محاسبه شد. از کدهای عددی ۰-۵ و براساس چارت‌های رنگی مخصوص برای ارزیابی صفات ظاهری رنگ زمینه (۰ برای سبز کامل و ۵ برای زرد کامل)، رنگ سطحی (۰

۱۳/۹۹ میکرومول بر مترمربع بر ثانیه) و کمترین (۱۰/۵ میکرومول بر مترمربع بر ثانیه) مقدار فتوسنتز به ترتیب مربوط به تیمار کائولین ۴ و ۰ درصد در رقم 'استارکینگ دلشیز' بود، ولی غلظت ۴ درصد با ۶ درصد در هر دو رقم تفاوت معناداری نداشت (جدول ۱).

#### تعرق

رقم 'استارکینگ دلشیز' نسبت به رقم 'گلدن دلشیز' تعرق بیشتری داشت و با افزایش غلظت کائولین تعرق به طور معناداری کاهش پیدا کرد. برهمکنش رقم و غلظت‌های کائولین نشان داد که بیشترین تعرق در تیمار کائولین با غلظت ۰ درصد رقم 'استارکینگ دلشیز' (۱۰/۱ مول بر مترمربع بر ثانیه) و کمترین آن در تیمار کائولین با غلظت ۶ درصد رقم 'گلدن دلشیز' (۷/۰۳ مول بر مترمربع بر ثانیه) دیده شد (جدول ۱).

کاهش یافت؛ به گونه‌ای که بیشترین دما در تیمار شاهد و کمترین دما در تیمار کائولین ۶ درصد مشاهده شد. دمای سطح برگ رقم 'استارکینگ دلشیز' بالاتر از رقم 'گلدن دلشیز' بود. اثر برهمکنش رقم و غلظت کائولین نشان داد که بیشترین دمای سطح برگ در تیمار شاهد رقم 'استارکینگ دلشیز' (۳۷/۸ درجه سانتی‌گراد) بود و کمترین دما مربوط به تیمار کائولین ۶ درصد رقم 'گلدن دلشیز' (۳۳ درجه سانتی‌گراد) بود (جدول ۱).

#### فتوسنتز خالص

نتایج نشان داد که بین دو رقم تفاوت معناداری از نظر فتوسنتز خالص وجود نداشت و با افزایش غلظت کائولین، میزان فتوسنتز افزایش یافت. اثر برهمکنش رقم و غلظت کائولین بر فتوسنتز خالص نشان داد که بیشترین

جدول ۱. آثار اصلی و متقابل غلظت کائولین و رقم بر شاخص‌های فیزیولوژیک درختان سیب

| اثر اصلی رقم | غلظت کائولین (%) |         |         |         | رقم              | شاخص اندازه‌گیری شده                                    |
|--------------|------------------|---------|---------|---------|------------------|---|
|              | ۶                | ۴       | ۲       | ۰       |                  |   |
| ۳۵/۳ B       | ۳۳/۰ d           | ۳۵/۵ c  | ۳۶/۰ c  | b۳۶/۹   | رقم گلدن دلشیز   | دمای برگ (°C)   |
| ۳۷/۴ A       | ۳۷/۴ ab          | ۳۷/۴ ab | ۳۷/۰ b  | ۳۷/۸ a  | استارکینگ دلشیز  |   |
|              | ۳۵/۲ C           | ۳۶/۴ B  | ۳۶/۵ B  | ۳۷/۴ A  | اثر اصلی کائولین |   |
| ۱۲/۳ A       | ۱۲/۹ ab          | ۱۲/۰ b  | ۱۲/۴ ab | ۱۲/۷ ab | رقم گلدن دلشیز   | فتوسنتز خالص برگ (μmolm <sup>-2</sup> S <sup>-1</sup> ) |
| ۱۲/۴ A       | ۱۳/۳ ab          | ۱۳/۹ a  | ۱۱/۸ b  | ۱۰/۵ c  | استارکینگ دلشیز  |   |
|              | ۱۳/۱ A           | ۱۲/۹۵ A | ۱۲/۱ AB | ۱۱/۱ B  | اثر اصلی کائولین |   |
| ۸/۱۱ B       | ۷/۰۳ d           | ۸/۰۹ c  | ۸/۴۶ bc | ۸/۸۵ b  | رقم گلدن دلشیز   | تعرق برگ (mmolm <sup>-2</sup> S <sup>-1</sup> )         |
| ۹/۳۳ A       | ۸/۶۳ b           | ۸/۷۱ b  | ۹/۸۳ a  | ۱۰/۱ a  | استارکینگ دلشیز  |   |
|              | ۷/۸۳ C           | ۸/۴۰ B  | ۹/۱۴۵ A | ۹/۴۷۵ A | اثر اصلی کائولین |   |

حروف انگلیسی بزرگ و کوچک به ترتیب نشان‌دهنده مقایسه میانگین آثار اصلی و متقابل هستند و داده‌های دارای حروف مشابه، در سطح ۵ درصد آزمون LSD تفاوت معناداری با یکدیگر ندارند.

می‌توان نتیجه گرفت که تیمار ۴ درصد از نظر افزایش فتوسنتز کفایت می‌کند و تیمار ۶ درصد در رقم 'استارکینگ دلشیز' اندکی اثر محدودکننده نیز بر فتوسنتز داشته است. تا کنون پژوهش‌های اندکی در مورد اثر محلول‌پاشی کائولین بر فتوسنتز خالص گزارش شده است. Gindaba & Wand (2005) در مطالعه‌ای در آفریقای جنوبی روش‌های مختلفی (خنک کردن با آب‌پاشی، محلول‌پاشی کائولین و شبکه توری سیاه‌رنگ به‌منزله سایه‌بان) را برای کنترل

محلول‌پاشی کائولین سبب بازتابش نور خورشید و در نتیجه کاهش دمای سطح برگ می‌شود. بنابراین، با استفاده از کائولین به دلیل مناسب شدن شرایط دمایی برگ، مدت زمان فتوسنتز در طول روز (در ساعات‌های میانی روز روزه‌ها مدت کمتری بسته می‌شوند) افزایش می‌یابد و فتوسنتز ناخالص افزوده و تنفس کاسته می‌شود و در نتیجه فتوسنتز خالص بالا می‌رود (Gelell, 2006). البته بین غلظت‌های ۴ و ۶ درصد در هر دو رقم اختلاف معناداری وجود نداشت که

نسبت به رقم 'گلدن دلشیز' داشت. با افزایش غلظت کائولین، آفتاب‌سوختگی کل کاهش پیدا کرد؛ به‌گونه‌ای که کمترین آفتاب‌سوختگی کل در غلظت ۶ درصد (۱۰/۶۲ درصد) و بیشترین آن در شاهد (۲۵/۲۲۵ درصد) مشاهده شد. نتایج برهمکنش رقم و غلظت‌های متفاوت کائولین نشان داد کمترین آفتاب‌سوختگی کل در غلظت ۶ درصد کائولین و در هر دو رقم (۱۰/۶۲ درصد) و بیشترین آن در تیمار شاهد رقم 'استارکینگ دلشیز' (۲۷/۴۰ درصد) مشاهده شد (جدول ۲).

کائولین با بازتابش بخشی از نور مستقیم رسیده به سطح میوه‌ها از گرم‌شدن بیش از حد آن‌ها جلوگیری می‌کند و درصد میوه‌هایی که دچار آفتاب‌سوختگی به‌ویژه از نوع شدید می‌شوند را به میزان قابل توجهی کاهش می‌دهد (Glenn, 2001). رقم 'گلدن دلشیز' از پوست حساس‌تری نسبت به رقم 'استارکینگ دلشیز' برخوردار است، ولی به‌دلیل فرم رشد اسپوری رقم 'استارکینگ دلشیز'، میوه‌های این رقم بیشتر در معرض آفتاب شدید قرار می‌گیرد که این مسئله مهم‌ترین دلیل بیشتر بودن درصد آفتاب‌سوختگی این رقم است. البته باید یادآور شد که به‌دلیل رنگ قرمز رقم 'استارکینگ دلشیز'، علائم ظاهری آفتاب‌سوختگی در این رقم کمتر نمایان است و بازارپسندی آن را کمتر تحت تأثیر قرار می‌دهد (Wand et al., 2006).

Wand et al. (2006) از کائولین برای مقابله با آثار سوء دماهای بالا و آفتاب‌سوختگی ارقام سیب استفاده و گزارش کردند که تیمار کائولین در کاهش میزان آفتاب‌سوختگی در ارقام سیب بسیار مؤثر بوده و بیشترین میزان کاهش آفتاب‌سوختگی را نیز در ارقام 'گرانی اسمیت' و 'فوجی' گزارش کرده‌اند. Racskó et al. (2005) گزارش کرده‌اند که آفتاب‌سوختگی سیب بر اثر تابش نور خورشید، گرما و کاهش رطوبت نسبی ایجاد می‌شود و عمق بافت آسیب‌دیده در حدود ۱/۵ تا ۲ میلی‌متر است. Melgarejo et al. (2004) هم با محلول‌پاشی کائولین، ۵۰ درصد کاهش در میزان آفتاب‌سوختگی انار در مقایسه با تیمار شاهد گزارش کردند. نتایج به‌دست‌آمده در مورد صفت آفتاب‌سوختگی سطحی کل در پژوهش حاضر با هر

آفتاب‌سوختگی در سیب رقم رویال گالا استفاده کردند و نشان دادند که اثر تیمار کائولین روی شاخص‌های فیزیولوژیک گیاه به اندازه دو تیمار دیگر و حتی در مواردی بهتر از دو تیمار دیگر بود. Rosati et al. (2006) نیز آثار مثبت کائولین را بر برخی شاخص‌های فیزیولوژیک درختان بادام و گردو تحت شرایط تنش خشکی بررسی و گزارش کردند که کائولین سبب کاهش دمای میوه شد. Cantore et al. (2009) و Kerns & Wright (2001) نیز بیان کردند که استفاده از کائولین سبب کاهش دمای سطح برگ شد. نتایج هر سه پژوهش یادشده در راستای نتایج این پژوهش است.

### آفتاب‌سوختگی

#### آفتاب‌سوختگی خفیف

بین دو رقم تفاوت معناداری از نظر آماری وجود نداشت ولی با افزایش غلظت کائولین، آفتاب‌سوختگی خفیف به‌طور معناداری کاهش پیدا کرد. برهمکنش رقم و غلظت کائولین نشان داد که کمترین آفتاب‌سوختگی خفیف در غلظت ۶ درصد رقم 'استارکینگ دلشیز' بود (۶/۲۵ درصد) و بیشترین آن در تیمار شاهد رقم 'گلدن دلشیز' (۱۴/۳۰ درصد) مشاهده شد (جدول ۲).

#### آفتاب‌سوختگی شدید

رقم 'استارکینگ دلشیز' به‌طور معناداری آفتاب‌سوختگی شدید بیشتری نسبت به رقم 'گلدن دلشیز' نشان داد. با افزایش غلظت کائولین، آفتاب‌سوختگی شدید به‌طور معناداری کاهش پیدا کرد. برهمکنش رقم و غلظت کائولین نشان داد که کمترین آفتاب‌سوختگی خفیف در غلظت ۶ درصد رقم 'گلدن دلشیز' (۲/۵ درصد) و بیشترین آن در تیمار شاهد رقم 'استارکینگ دلشیز' (۱۴/۳۰ درصد) بود (جدول ۲).

#### آفتاب‌سوختگی کل

مقایسه آماری بین دو رقم نشان داد که رقم 'استارکینگ دلشیز' آفتاب‌سوختگی کل بیشتری

سه پژوهش‌های یادشده در بالا و همچنین با نتایج Wand et al. (2002)، Gindaba & Wand (2005) و Schupp et al. (2002)، Gelell et al. (2006) مطابقت دارد.

جدول ۲. آثار اصلی و متقابل غلظت کائولین و رقم بر میزان آفتاب‌سوختگی میوه سیب

| اثر اصلی رقم | غلظت کائولین (%) |          |          | رقم      | شاخص اندازه‌گیری شده |
|--------------|------------------|----------|----------|----------|----------------------|
|              | ۶                | ۴        | ۲        |          |                      |
| ۱۰/۴۵ A      | ۸/۱۲ c           | ۱۰/۰۰ b  | ۹/۳۷ b   | ۱۴/۳۰ a  | آفتاب‌سوختگی خفیف    |
| ۹/۳۷ A       | ۶/۲۵ d           | ۸/۷۵ c   | ۹/۳۷ b   | ۱۳/۱۰ a  | (/.)                 |
|              | ۷/۱۸۵ C          | ۹/۳۷۵ B  | ۹/۳۷ B   | ۱۳/۷۰ A  | اثر اصلی کائولین     |
| ۵/۷۸ B       | ۲/۵۰ e           | ۵/۶۲ c   | ۶/۲۵ cd  | ۸/۷۵ cd  | آفتاب‌سوختگی شدید    |
| ۹/۰۴ A       | ۴/۳۷ d           | ۸/۱۲ b   | ۹/۳۷ b   | ۱۴/۳۰ a  | (/.)                 |
|              | ۳/۴۴۵ C          | ۶/۱۸۷ B  | ۷/۸۱ B   | ۱۱/۵۲۵ A | اثر اصلی کائولین     |
| ۱۶/۲۳ B      | ۱۰/۶۲ d          | ۱۵/۶۲ cd | ۱۵/۶۲ bc | ۲۳/۰۵ b  | آفتاب‌سوختگی کل (/.) |
| ۱۸/۴۱ A      | ۱۰/۶۲ d          | ۱۶/۸۷ cd | ۱۸/۷۴ c  | ۲۷/۴۰ a  | استارکینگ دلپشز      |
|              | ۱۰/۶۲۰ C         | ۱۶/۲۴۵ B | ۱۷/۸۰ B  | ۲۵/۲۲۵ A | اثر اصلی کائولین     |

حروف انگلیسی بزرگ و کوچک به ترتیب نشان‌دهنده مقایسه میانگین آثار اصلی و متقابل هستند و داده‌های دارای حروف مشابه، در سطح ۵ درصد آزمون LSD تفاوت معناداری با یکدیگر ندارند.

#### شاخص‌های کمی میوه

##### طول میوه

نتایج نشان داد که بین طول میوه در هر دو رقم تفاوت معناداری از نظر آماری وجود ندارد. ولی تیمارهای کائولین بدون اختلاف معنادار با همدیگر، نسبت به شاهد طول میوه بیشتر شده است. نتایج برهمکنش رقم و غلظت نیز نشان داد که بیشترین طول میوه در غلظت ۴ درصد رقم 'استارکینگ دلپشز' بود (۶۲/۵۰ میلی‌متر) و کمترین آن در تیمار شاهد رقم 'گلدن دلپشز' (۵۷/۶۰) بود (جدول ۳).

نتایج تجزیه مرکب محلول‌پاشی غلظت‌های متفاوت کائولین بر طول میوه در رقم 'گلدن دلپشز' نشان داد که بین دو سال از نظر آماری تفاوت معناداری وجود داشت و طول میوه در سال دوم بیشتر از سال اول بود. در هر دو سال با افزایش غلظت کائولین بر طول میوه افزوده شد ولی بین غلظت‌های نزدیک به هم تفاوت معنادار نبود (جدول ۴).

##### قطر میوه

نتایج نشان داد که رقم 'استارکینگ دلپشز' قطر میوه بیشتری نسبت به رقم 'گلدن دلپشز' داشت و تیمارهای کائولین بدون اختلاف معنادار با همدیگر، نسبت به شاهد

قطر میوه بیشتری داشتند. نتایج برهمکنش رقم و کائولین معنادار بود و بیشترین قطر میوه در رقم 'استارکینگ دلپشز' و در غلظت ۶ درصد کائولین (۶۸/۲۰ میلی‌متر) و کمترین آن در تیمار شاهد رقم 'گلدن دلپشز' (۶۱/۷۵ میلی‌متر) مشاهده شد (جدول ۳). نتایج تجزیه مرکب محلول‌پاشی غلظت‌های متفاوت کائولین بر قطر میوه در رقم 'گلدن دلپشز' نشان داد که بین دو سال از نظر آماری تفاوت معناداری وجود داشت و طول میوه در سال دوم بیشتر از سال اول بود. در هر دو سال با افزایش غلظت کائولین بر طول میوه افزوده شد ولی بین غلظت‌های نزدیک به هم تفاوت معنادار نبود (جدول ۴).

##### وزن میوه

نتایج نشان داد که رقم 'استارکینگ دلپشز' وزن میوه بیشتری نسبت به رقم 'گلدن دلپشز' داشت و تیمارهای کائولین بدون اختلاف معنادار با همدیگر، نسبت به شاهد وزن میوه بیشتری داشتند. نتایج برهمکنش رقم و کائولین معنادار بود و بیشترین وزن میوه در رقم 'استارکینگ دلپشز' و در غلظت ۶ درصد کائولین (۱۴۹/۷۷ گرم) و کمترین آن در تیمار شاهد رقم 'گلدن دلپشز' (۱۱۰/۴۲ گرم) مشاهده شد (جدول ۳).

جدول ۳. آثار اصلی و متقابل غلظت کائولین و رقم بر صفات کمی میوه سیب

| اثر اصلی رقم | غلظت کائولین (%) |           |           |           | رقم              | شاخص اندازه گیری شده |
|--------------|------------------|-----------|-----------|-----------|------------------|----------------------|
|              | ۶                | ۴         | ۲         | ۰         |                  |                      |
| ۵۹/۹۷ A      | ۶۰/۳۵ ab         | ۶۱/۶۰ a   | ۶۰/۳۵ ab  | ۵۷/۶۰ b   | گلدن دلشیز       | طول میوه (mm)        |
| ۶۰/۷۵ A      | ۶۱/۵۰ a          | ۶۲/۵۰ a   | ۶۰/۰۰ ab  | ۵۹/۰۰ ab  | استارکینگ دلشیز  |                      |
|              | ۶۰/۹۲ A          | ۶۲/۰۵ A   | ۶۰/۱۷ AB  | ۵۸/۳۰ B   | اثر اصلی کائولین |                      |
| ۶۳/۹۶B       | ۶۴/۵۰ abc        | ۶۵/۶۰ abc | ۶۴/۰۰ bc  | ۶۱/۷۵ c   | گلدن دلشیز       | قطر میوه (mm)        |
| ۶۶/۶۵A       | ۶۸/۲۰ a          | ۶۶/۸۰ ab  | ۶۶/۶۰ ab  | ۶۵/۰۰ abc | استارکینگ دلشیز  |                      |
|              | ۶۶/۳۵A           | ۶۶/۲۰ A   | ۶۵/۳۰ A   | ۶۳/۳۷ B   | اثر اصلی کائولین |                      |
| ۱۱۶/۰۱ B     | ۱۱۸/۵۶ bc        | ۱۲۰/۵۲ bc | ۱۱۴/۵۶ c  | ۱۱۰/۴۲ c  | گلدن دلشیز       | وزن میوه (g)         |
| ۱۳۵/۰۶ A     | ۱۴۹/۷۷ a         | ۱۴۰/۷۱ a  | ۱۳۳/۷۱ ab | ۱۱۶/۰۶ bc | استارکینگ دلشیز  |                      |
| ۵۹/۹۷ A      | ۱۳۴/۱۶ A         | ۱۳۰/۶۱ A  | ۱۲۴/۱۳ AB | ۱۱۳/۲۴ B  | اثر اصلی کائولین |                      |

حروف انگلیسی بزرگ و کوچک به ترتیب نشان دهنده مقایسه میانگین آثار اصلی و متقابل هستند و داده‌های دارای حروف مشابه، در سطح ۵ درصد آزمون LSD تفاوت معناداری با یکدیگر ندارند.

(1982) هم اندازه میوه بزرگ‌تری برای رقم 'استارکینگ دلشیز' نسبت به رقم 'گلدن دلشیز' گزارش کرده‌اند. علت تفاوت نتایج دو سال در صفات کمی میوه در رقم 'گلدن دلشیز' نیز ناشی از تفاوت در میزان محصول دو سال است. سیب یکی از درختانی است که سال‌آوری دارد و این می‌تواند عملکرد درخت و همچنین اندازه میوه را تحت تأثیر قرار دهد (Green, 2003). در سال دوم تعداد میوه کمتر بود و بنابراین، نسبت برگ به میوه افزایش و در نتیجه میزان کربوهیدرات‌های تخصیص یافته به هر میوه افزایش یافت.

نتایج تجزیه مرکب محلول‌پاشی غلظت‌های متفاوت کائولین بر وزن میوه در رقم 'گلدن دلشیز' نشان داد که بین دو سال از نظر آماری تفاوت معناداری وجود داشت و وزن میوه در سال دوم بیشتر از سال اول بود. در هر دو سال با افزایش غلظت کائولین بر وزن میوه افزوده شد، ولی بین غلظت‌های نزدیک به هم تفاوت معنادار نبود (جدول ۴).

میزان بالاتر شاخص‌های کمی میوه در رقم 'استارکینگ دلشیز' نسبت به رقم 'گلدن دلشیز' احتمالاً بیشتر منشأ ژنتیکی دارد. Marini & Barden

جدول ۴. تجزیه مرکب غلظت کائولین بر میزان صفات کمی میوه سیب رقم 'گلدن دلشیز' در دو سال

| اثر سال  | غلظت کائولین (%) |          |          |          | سال  | شاخص اندازه گیری شده |
|----------|------------------|----------|----------|----------|------|----------------------|
|          | ۶                | ۴        | ۲        | ۰        |      |                      |
| ۵۳/۲۵ B  | ۵۴/۱۰ a          | ۵۳/۹۰ a  | ۵۲/۵۰ b  | ۵۲/۵۰ b  | ۱۳۸۹ | طول میوه (cm)        |
| ۵۹/۹۷ A  | ۶۰/۳۵ a          | ۶۱/۶۰ a  | ۵۶/۴۲ b  | ۵۷/۶۰ b  | ۱۳۹۰ |                      |
| ۵۷/۹۰ B  | ۵۸/۹۰ a          | ۵۸/۶۰ a  | ۵۶/۷۰ b  | ۵۷/۴۰ b  | ۱۳۸۹ | قطر میوه (cm)        |
| ۶۳/۹۶ A  | ۶۴/۵۰ a          | ۶۵/۶۰ a  | ۶۴/۰۰ a  | ۶۱/۷۵ b  | ۱۳۹۰ |                      |
| ۹۶/۸۲ B  | ۱۰۰/۶۰ a         | ۹۹/۵۰ a  | ۹۳/۷۰ b  | ۹۳/۵۰ b  | ۱۳۸۹ | وزن میوه (g)         |
| ۱۱۶/۰۱ A | ۱۱۸/۵۶ ab        | ۱۲۰/۵۲ a | ۱۱۴/۵۶ b | ۱۱۰/۴۲ c | ۱۳۹۰ |                      |

حروف انگلیسی بزرگ و کوچک به ترتیب نشان دهنده مقایسه میانگین آثار سال و تیمار هستند و داده‌های دارای حروف مشابه، در سطح ۵ درصد آزمون LSD تفاوت معناداری با یکدیگر ندارند.

را ارتقا می‌دهد. کائولین از شدت آفتاب سوختگی و همچنین از تبخیر بیش از حد درخت می‌کاهد (Glenn, 2001).

از سوی دیگر آب یکی از عوامل اساسی در رشد و

تیمار کائولین با توجه به افزایش مدت فتوسنتز در طول روز (در ساعت‌های میانی روز روزنه‌ها مدت کمتری بسته می‌شوند) ساخت و ساز کربوهیدرات‌ها را افزایش و عملکرد کل درخت و شاخص‌های کمی میوه

می‌کند و سبب ضخیم‌شدن دیواره سلولی، افزایش میزان فنول بین سلولی و تغییر ساختار تیلاکوئید و پلاستیدها می‌شود (Anderws & Johnson, 1997). از آنجاکه محلول‌پاشی کائولین سبب کاهش آفتاب‌سوختگی می‌شود بنابراین، می‌تواند با ممانعت از آسیب به ساختار بافت‌ها و سلول‌های میوه در طول فصل رشد، مانع از کاهش سفتی بافت میوه در زمان برداشت و پس از برداشت شود. البته باید یادآور شد که در محل بافت با آفتاب‌سوختگی شدید به دلیل چرمی‌شدن بافت، ممکن است سفتی افزایش یابد. نتایج به‌دست‌آمده در این پژوهش با یافته‌های پژوهشگرانی چون Wand *et al.* (2006) و Gindaba *et al.* (2005) روی سیب که آفتاب‌سوختگی را سبب کاهش سفتی گوشت میوه و استفاده از کائولین را عامل افزایش جزئی سفتی گوشت میوه می‌دانند، همسو است.

#### مواد جامد محلول

مقایسه آماری بین دو رقم نشان داد که رقم 'گلدن دلشیز' نسبت به رقم 'استارکینگ دلشیز' از مواد جامد محلول بیشتری برخوردار بود، ولی بین غلظت‌های مختلف کائولین محلول‌پاشی شده اختلاف معناداری از این نظر وجود نداشت (جدول ۵).

نمو میوه است و هرچه درخت کمتر زیر تأثیر تنش خشکی قرار بگیرد، رشد و نمو میوه بهتر خواهد شد. Wand *et al.* (2006) نیز گزارش کردند که کائولین با کاهش دمای برگ و همچنین کاهش تنش گرمایی و نوری سبب افزایش وزن میوه سیب می‌شود. Rosati *et al.* (2006) نیز بیان کردند که کائولین در هر دو حالت آبیاری و تنش سبب افزایش وزن میوه می‌شد ولی در حالت تنش خشکی این اثر بیشتر است.

#### صفات کیفی میوه

##### سفتی بافت میوه

از نظر آماری تفاوت معناداری بین دو رقم از نظر سفتی گوشت میوه وجود نداشت. همچنین با افزایش میزان غلظت کائولین به‌طور نسبی به سفتی گوشت میوه افزوده شد ولی از نظر آماری این تفاوت معنادار نبود. برهمکنش بین رقم و کائولین نشان داد که بیشترین سفتی در رقم 'گلدن دلشیز' با کائولین ۶ درصد دیده شد (۷/۵۱ کیلوگرم بر مترمربع) که البته با بیشتر تیمارها به‌جز تیمار کائولین ۲ درصد در رقم 'استارکینگ دلشیز' (کمترین سفتی) اختلاف معناداری نداشت (جدول ۵).

آفتاب‌سوختگی شدید بیشتر بر کوتیکول اثر دارد ولی به لایه‌های سطحی و زیرسطحی نیز آسیب وارد

جدول ۵. آثار اصلی و متقابل غلظت کائولین و رقم بر صفات کیفی میوه سیب

| اثر اصلی رقم                      | غلظت کائولین (%) |         |          |          | رقم     | شاخص اندازه‌گیری شده |
|-----------------------------------|------------------|---------|----------|----------|---------|----------------------|
|                                   | ۶                | ۴       | ۲        | ۰        |         |                      |
| سفتی میوه (Kg/cm <sup>2</sup> )   | ۷/۳۱ A           | ۷/۵۱ a  | ۷/۴۲ ab  | ۷/۳۳ ab  | ۶/۹۹ ab | گلدن دلشیز           |
|                                   | ۶/۹۵ A           | ۶/۸۶ ab | ۷/۱۱ ab  | ۶/۴۳ b   | ۷/۳۹ ab | استارکینگ دلشیز      |
|                                   |                  | ۷/۱۹ A  | ۷/۲۶ A   | ۷/۱۹ A   | ۶/۸۸ A  | اثر اصلی کائولین     |
| مواد جامد محلول میوه (درجه بریکس) | ۱۵/۵۰ A          | ۱۶/۰۰ a | ۱۵/۶۰ a  | ۱۵/۲۰ a  | ۱۵/۳۰ a | گلدن دلشیز           |
|                                   | ۱۰/۶۰ B          | ۱۰/۹۰ b | ۱۰/۳۰ b  | ۱۰/۷۰ b  | ۱۰/۵۰ b | استارکینگ دلشیز      |
|                                   |                  | ۱۳/۴۰ A | ۱۲/۹۰ A  | ۱۳/۰۰ A  | ۱۲/۹۰ A | اثر اصلی کائولین     |
| اسید قابل تیتراسیون (%)           | ۱/۲۱ A           | ۱/۱۲ b  | ۱/۳۲ a   | ۱/۲۲ ab  | ۱/۲۰ ab | گلدن دلشیز           |
|                                   | ۰/۸۰ B           | ۰/۹۰ c  | ۰/۸۰ cd  | ۰/۷۵ d   | ۰/۷۵ d  | استارکینگ دلشیز      |
|                                   |                  | ۱/۰۱ A  | ۱/۰۶ A   | ۰/۹۷ A   | ۰/۹۸ A  | اثر اصلی کائولین     |
| وزن خشک میوه (%)                  | ۱۶/۸۰ A          | ۱۹/۲۰ a | ۱۶/۳۰ ab | ۱۵/۷۰ b  | ۱۶/۰۰ b | گلدن دلشیز           |
|                                   | ۱۴/۹۰ B          | ۱۵/۰۰ b | ۱۵/۳۰ b  | ۱۵/۱۰ b  | ۱۴/۲۰ b | استارکینگ دلشیز      |
|                                   |                  | ۱۷/۱۰ A | ۱۵/۸۰ AB | ۱۵/۴۰ AB | ۱۵/۱۰ B | اثر اصلی کائولین     |

حروف انگلیسی بزرگ و کوچک به ترتیب نشان‌دهنده مقایسه میانگین آثار اصلی و متقابل هستند و داده‌های دارای حروف مشابه، در سطح ۵ درصد آزمون LSD تفاوت معناداری با یکدیگر ندارند.



تیمار شاهد رقم 'استارکینگ دلشز' (۱۴/۲۰ درصد) دیده شد (جدول ۵).

بیشتر وزن خشک میوه سیب را کربوهیدرات‌ها تشکیل می‌دهند و یکی از عوامل اصلی در افزایش کربوهیدرات‌ها و در نتیجه وزن خشک میوه، فتوسنتز است. هر عاملی که بر میزان ساخت کلروفیل و یا مسیر فتوسنتز اثر بگذارد، می‌تواند میزان وزن خشک را تحت تأثیر قرار دهد (Taiz & Zeiger, 2006). در شرایط نور شدید، مولکول‌های اکسیژن رادیکال آزاد تجمع پیدا می‌کنند، این امر می‌تواند رنگ‌های کلروپلاست و غشای لیپیدی را تخریب کند (Wunsche et al., Sandelius & Aronsson, 2009). گزارش کردند که آفتاب‌سوختگی بر میزان تولیدات فتوسنتزی اثر می‌گذارد و وزن خشک میوه سیب کاهش پیدا می‌کند.

#### رنگ زمینه، رنگ سطحی و زنگارزدگی

نتایج تجزیه مرکب میانگین‌های ویژگی رنگ زمینه، رنگ سطحی و زنگارزدگی در دو سال در رقم 'گلدن دلشز' نشان داد که بین دو سال از نظر آماری تفاوت معناداری وجود ندارد، بنابراین نتایج به صورت میانگین دو سال آورده شد. نتایج نشان داد که با افزایش غلظت کائولین رنگ زمینه افزایش (از سبز به زرد) و زنگارزدگی کاهش یافت که بیشترین رنگ زمینه و کمترین زنگارزدگی را تیمار کائولین ۶ درصد داشت. البته تیمارهای به کاررفته تأثیر معناداری بر رنگ سطحی میوه نداشت (جدول ۶).

رنگ زمینه بستگی به میزان رنگ‌ها و همچنین سالم بودن سلول‌های سطحی دارد که محلول‌پاشی کائولین با جلوگیری از شدت نور مخرب، و افزایش میزان فتوسنتز، مواد اولیه برای ساخت رنگ‌ها سطحی را افزایش می‌دهد. Wand et al. (2006) نیز گزارش کردند که تیمار کائولین سبب بهبود رنگ ارقام سیب به ویژه در ارقام 'گرانی اسمیت' و 'رویال گالا' شده است ولی هیچ اثری روی آنتوسیانین پوست نداشت. نتایج به دست آمده از این پژوهش با نتایج Doud & Ferree (1980) در سیب همسویی دارد.

میوه سیب دارای آنزیمی به نام پلی‌فنل اکسیداز

Melgarejo et al. (2004) افزایش جزئی در مواد

جامد محلول بر اثر کاربرد کائولین را در انار گزارش کرده‌اند. محلول‌پاشی کائولین سبب کاهش دمای برگ و میوه شده و به این علت سرعت تنفس کاهش پیدا می‌کند. بنابراین، میزان سوختن کربوهیدرات‌ها کاهش می‌یابد و در نتیجه میزان تخصیص کربوهیدرات‌ها به هر میوه افزوده می‌شود (Greene, 2003). Kondo et al. (1987) با مقایسه دو رقم سیب 'گلدن دلشز' و 'استارکینگ دلشز' بیان کردند که رقم 'گلدن دلشز' از مواد جامد محلول بیشتری برخوردار بود.

#### اسیدیتة

نتایج نشان داد که میوه رقم 'گلدن دلشز' اسیدیتة بالاتری دارد. بین غلظت‌های مختلف کائولین از نظر اسیدیتة میوه تفاوت معناداری وجود نداشت. برهمکنش رقم و غلظت‌های متفاوت کائولین بر اسیدیتة میوه نشان داد که بیشترین اسیدیتة میوه در غلظت ۴ درصد رقم 'گلدن دلشز' بود (۱/۳۲ درصد) و کمترین آن در غلظت‌های صفر و ۲ درصد رقم 'استارکینگ دلشز' مشاهده شد (جدول ۵).

اسیدیتة سیب بیشتر به سبب وجود مالیک اسید است و آفتاب‌سوختگی سبب کاهش مالیک اسید می‌شود و کنترل آفتاب‌سوختگی می‌تواند از کاهش میزان اسیدیتة سیب ممانعت کند (Scherader et al., 2009). تفاوت مشاهده شده در بین ارقام سیب استفاده شده در مطالعه حاضر نیز با نتایج Marini & Barden (1982) همسویی دارد که اسیدیتة بالاتری را برای رقم 'گلدن دلشز' نسبت به رقم 'استارکینگ دلشز' گزارش کرده‌اند.

#### درصد وزن خشک میوه

نتایج نشان داد که درصد وزن خشک میوه رقم 'گلدن دلشز' نسبت به رقم 'استارکینگ دلشز' بیشتر بود. با افزایش غلظت کائولین محلول‌پاشی شده درصد وزن خشک میوه به طور معناداری افزایش یافت. برهمکنش رقم و غلظت‌های کائولین نشان داد که بیشترین وزن خشک در رقم 'گلدن دلشز' محلول‌پاشی شده با کائولین ۶ درصد (۱۹/۲۰ درصد) و کمترین آن در

افزایش غلظت کاتولین درصد آب‌گزیدگی میوه کاهش پیدا کرد، به‌گونه‌ای که در تیمار شاهد بالاترین میزان (۱۵ درصد) و در غلظت‌های ۴ و ۶ درصد کاتولین هیچ‌گونه آب‌گزیدگی مشاهده نشد (جدول ۴-۶).  
Schrader *et al.* (2009) بیان کردند که آب‌گزیدگی هنگامی ایجاد می‌شود که میوه سایه‌دیده ناگهان در معرض نور مرئی قرار گیرد. در این حالت دمای سطح میوه به ۳۱ درجه سانتی‌گراد می‌رسد و نشانه‌های آن ۲۴ ساعت بعد از این شرایط آشکار می‌شود. بنابراین، استفاده از کاتولین با کاهش تنش نوری می‌تواند این پدیده را کاهش داد.

است که با اکسیژن موجود در هوا و همچنین فنول‌های حاوی آهن واکنش می‌دهند. واکنش اکسیداسیون سبب ایجاد زنگارزدگی می‌شود. همچنین بر اثر نور خورشید رادیکال‌های آزاد تولید می‌شود که می‌تواند با آنزیم پلی‌فنل اکسیداز واکنش بدهد. در پژوهشی Gindaba *et al.* (2007) گزارش کردند که بر اثر تنش نوری زنگارزدگی در سیب ایجاد می‌شود.

### آب‌گزیدگی

نتایج اثر غلظت‌های مختلف کاتولین محلول‌پاشی شده بر آب‌گزیدگی رقم 'استارکینگ دلشیز' نشان داد که با

جدول ۶. اثر غلظت کاتولین بر رنگ میوه و زنگارزدگی سیب رقم 'گلدن دلشیز' (میانگین دو سال)

| غلظت کاتولین (%) |        |        |        | شاخص اندازه‌گیری شده |
|------------------|--------|--------|--------|----------------------|
| ۶                | ۴      | ۲      | ۰      |                      |
| ۳/۱۳ a           | ۳/۱۷ a | ۲/۹۳ b | ۲/۹۸ b | رنگ زمینه میوه       |
| ۱/۶۰ a           | ۱/۵۸ a | ۱/۵۳ a | ۱/۵۰ a | رنگ سطحی میوه        |
| ۰/۹۳ b           | ۰/۷۶ b | ۱/۵۶ a | ۱/۷۹ a | میزان زنگارزدگی      |

داده‌های دارای حروف مشابه، در سطح ۵ درصد آزمون LSD تفاوت معناداری با یکدیگر ندارند.

جدول ۷. اثر غلظت کاتولین محلول‌پاشی شده بر آب‌گزیدگی رقم 'استارکینگ دلشیز' (درصد)

| غلظت کاتولین | شاهد (۰ درصد) | ۲ درصد | ۴ درصد | ۶ درصد |
|--------------|---------------|--------|--------|--------|
| آب‌گزیدگی    | ۱۵ a          | ۲/۵ b  | ۰ c    | ۰ c    |

داده‌های دارای حروف مشابه، در سطح ۵ درصد آزمون LSD تفاوت معناداری با یکدیگر ندارند.

آفتاب قرار گیرند، از دمای زیاد و تشعشعات مضر بیشتر متأثر شد. با افزایش غلظت کاتولین استفاده‌شده، آثار مثبت آن نیز بیشتر شد، ولی در تعداد زیادی از صفات اندازه‌گیری‌شده بین غلظت‌های ۴ و ۶ درصد تفاوت‌ها معنادار نبود؛ بنابراین، استفاده از محلول‌پاشی کاتولین می‌تواند نتایج مفیدی در پی داشته باشد و در مناطقی با تابستان‌های گرم توصیه می‌شود.

### نتیجه‌گیری کلی

به‌طورکلی، کاتولین آثار مثبت چشمگیری بر شاخص‌های فیزیولوژیک درخت، برخی صفات کمی و کیفی میوه و کاهش آفتاب‌سوختگی سطحی میوه که مهم‌ترین هدف این پژوهش بود در هر دو رقم سیب داشت. واکنش ارقام از نظر صفات بررسی‌شده متفاوت بود و رقم 'استارکینگ دلشیز' به‌دلیل فرم رشد سیخک‌دار که سبب می‌شود میوه‌ها بیشتر در معرض

### REFERENCES

- Andrews, P.K. & Johnson, J.R. (1997). Anatomical changes and antioxidant levels in the peel of sunscald damaged apple fruit. *Plant Physiology*, 114, 103-107.
- Braham, M., Pasqualini, E. & Ncira, N. (2007). Efficacy of kaolin, spinosad and malathion against *Ceratitidis capitata* in Citrus orchards. *Bulletin of Insectology*, 60, 39-47.
- Cantore, V., Pace, B. & Albrizio, R. (2009). Kaolin-based particle film technology affects tomato physiology, yield and quality. *Environmental and Experimental Botany*, 66, 279-288.

4. Doud, D.S. & Ferree, D.C. (1980). Influence of reflectant and shade material on light distribution on mature 'delicious' apple trees. *Journal of the American Society for Horticultural Science*, 105, 397-400.
5. Erez, A. & Glenn, D.M. (2004). The effect of particle-film technology on yield and fruit quality. *Acta Horticulturae*, 636, 505-508.
6. Gindaba, J. & Wand, S.J.E. (2007). Do fruit sunburn control measures affect leaf photosynthetic rate and stomatal conductance in "Royal Gala" apple? *Environmental and Experimental Botany*, 59, 160-165.
7. Gindaba, J. & Wand, S.J.E. (2007). Do fruit sunburn control measures affect leaf photosynthesis rate and stomatal conductance in "Royal Gala" apple? *Environmental and Experimental Botany*, 59(2), 160-165.
8. Gindaba, J. & Wand, S.J.E. (2005). Comparative effects of evaporative cooling, kaolin particle film and shade net on sunburn and fruit quality in apples. *HortScience*, 40, 592-596.
9. Glenn, M. & Puterka, G.J. (2005). Particle films: A new technology for Agriculture. *Horticultural Reviews*, 31, 1-42.
10. Glenn, D.M., Prado, E., Erez, A., Puterka, G.J. & Gundrum, P. (2003). Particle films affect carbon assimilation and yield in 'Empire' apple. *Journal of American Society for Horticultural Sciences*, 128, 356-362.
11. Glenn, D.M., Prado, E., Erez, A., McFergosen, J. & Puterka, G.J. (2002). A reflective, processed kaolin particle film affects fruit temperature, radiation, and solar injury in apple. *Journal of the American Society for Horticultural Sciences*, 127(2), 188-193.
12. Glenn, D.M., Puterka, G.J., Drake, S.R., Unruh, T.R., Knight, A.L., Baherie, P., Prado, E. & Baugher, T.A. (2001). Particle film application influences apple leaf physiology, fruit yield, and fruit quality. *Journal of American Society for Horticultural Sciences*, 126, 175-181.
13. Green, D.M., Erez, A. & Puterka, G.J. (2003). Reflective particle films affect photosynthesis and yield in Empire apple. *Journal of the American Society for Horticultural Sciences*, 128, 175-181.
14. Kerns, D.L. & Wright, G.C. (2001). Insecticidal and yield enhancement qualities of Surround particle film technology in Citrus. In: "2001 Citrus and Deciduous Fruit and Nut Research Report", College of Agriculture and Life Sciences, The University of Arizona, Tucson, Arizona, 65-70.
15. Kondo, S., Asari, M. & Kumagai, M. (1987). Effects of weather conditions tree vigor and pruning on the early fruit drop of apple. *Journal of Japanese Society for Horticultural Sciences*, 55, 415-421.
16. Kotzé, W.A.G., Carreira, J.A., Beukes, O. & Redelinghuys, A.U. (1988). Effect of evaporative cooling on the growth, yield and fruit quality of apples. *Deciduous Fruit Grower*, 38, 20-24.
17. Le Grange, M., Wand, S.J.E. & Theron, K.L. (2004). Effect of kaolin applications on apple fruit quality and gas exchange of apple leaves. *Acta Horticulturae*, 636, 545-550.
18. Marini, R.P. & Barden, J.A. (1982). Light penetration on overcast and clear days, and specific leaf weight in apple trees as affected by summer or dormant pruning. *Journal of the American Society for Horticultural Sciences*, 107, 39-43.
19. Markó, V., Blommers, L.H.M., Bogya, S. & Helsen, H. (2006). The effect of kaolin treatments on phytophagous and predatory arthropods in the canopies of apple trees. *Journal of Fruit and Ornamental Plant Research*, 14 (Suppl), 379-87.
20. Melgarejo, P., Martínez, J.J., Hernández, F., Martínez-Font, R., Barrows, P. & Erez, A. (2004). Kaolin treatment to reduce pomegranate sunburn. *Scientia Horticulturae*, 100, 349-353.
21. Puterka, G.J., Glenn, D.M. & Pluta, R.C. (2005). Action of particle films on the biology and behavior of pear psylla (Homoptera: Psyllidae). *Journal of Economical Entomology*, 98, 2079-2088.
22. Racskó, J., Nagy, J., Szabó, Z., Major, M. & Nyéki, J. (2005). The impact of location, row direction, plant density and rootstock on the sunburn damage of apple cultivars. *International Journal of Horticultural Sciences*, 11, (1), 19-30.
23. Rosati, A., Metcalf, S.G., Buchner, R.P., Fulton, A.E. & Lampinen, B.D. (2006). Physiological Effects of Kaolin Applications in Well-irrigated and Water-stressed Walnut and Almond Trees. *Annals of Botany*, 98, 267-275.
24. Sandelius A. S. & Aronsson, H. (2009). The Chloroplasts: Interactions with the Environment, Plant Cell Monographs, Springer-Verlag, Berlin Heidelberg.
25. Schrader, L.E., Zhang, J., Sun, J., Xu, J., Elfving, D.J. & Kahn, C. (2009). Postharvest changes in internal fruit quality in apples with sunburn browning. *Journal of American Society for Horticultural Sciences*, 134 (1), 148-155.
26. Schrader, L. A., Zhang, J. & Duplaga, W.K. (2001). Two types of sunburn in apple caused by high fruit surface (peel) temperature. Online. *Plant Health Prog.* doi: 10.1094/PHP2001100401RS.
27. Schupp, J.R., Fallahi, E. & Chun, I.J. (2002). Effect of particle film on fruit sunburn, maturity and quality of 'Fuji' and 'Honeycrisp' apples. *Hort Technology*, 12, 87-90.
28. Taize, L. & Zeiger, E. (2006). Plant physiology. Sinauer associated Inc. 4<sup>th</sup> Edn. P 690.

29. Wand, S.J.E., Theron, K.I., Ackerman, J. & Marais, S.J.S. (2006). Harvest and post-harvest apple fruit quality following applications of kaolin particle film in South African orchards. *Scientia Horticulturae*, 107, 271-276.
30. Widmar, A. (2001). Light intensity and fruit quality under hail protection net. *Acta Horticulturae*, 557, 421-426.
31. Wunsche, J.N., Lombardini, L. & Greer, D.H. (2004). Surround particle film applications effects on whole canopy physiology of apple. *Acta Horticulturae*, 636, 565-571.

## **Effect of kaolin on tree physiology, superficial sunburn and fruit quantitative and qualitative characteristics of two commercial apple cultivars**

**Ali Gharaghani<sup>1\*</sup>, Saied Eshghi<sup>2</sup>, Yasamin Khajenouri<sup>3</sup> and Majid Rahemi<sup>4</sup>**

1, 2, 3, 4. Assistant Professor, Associate Professor, Former M. Sc. Student and Professor, Faculty of Agriculture, Shiraz University, Shiraz, Iran

(Received: Mar. 10, 2014 - Accepted: Oct. 18, 2014)

### **ABSTRACT**

This study was carried out to examine the effects of kaolin spray for reducing the adverse effects of high radiation and temperature, especially on fruit sunburn in apple. Treatments were four concentrations of kaolin (0, 2, 4, and 6%) and two important and commercial apple cultivars in Fars province; 'Golden Delicious' and 'Starking Delicious'. Trees physiological parameters, fruit sunburn and fruit quantitative and qualitative characteristics were measured. Results showed that as kaolin concentration increase, net photosynthesis was increased and leaf temperature and transpiration were decreased in both cultivars. Incensement of kaolin concentration lead to reduced sunburn symptoms in both cultivars but 'Starking Delicious' showed more sunburn than 'Golden Delicious. Kaolin treatments (with no differences among them) improved almost all of fruit quantitative parameters in comparison to control. Among fruit qualitative characteristics, kaolin treatments increased dry mater and background color and reduced russetting and water core incidence. Kaolin spray didn't have any significant effect on fruit firmness, total soluble solids, acidity and surface color. Regarding mentioned results, it could be concluded that kaolin spray can be a useful approach to reduce adverse effects of high irradiation and temperature in apple orchards.

**Keywords:** apple, fruit quality, kaolin, sunburn, tree physiology.

---

\* Corresponding author E-mail: agharghani@shirazu.ac.ir

Tel: +98 917 1851860, +98 711 6138145