

اثر تنفس شوری بر خصوصیات فیزیولوژیک و چگونگی جذب عناصر سدیم و پتاسیم در اندازه هوایی و غده سه رقم تربچه

نرجس سادات روحانی^۱، سید حسین نعمتی^{۱*}، محمد مقدم^۱ و وحید اردکانیان^۱

(تاریخ دریافت: ۱۳۹۳/۹/۱۶؛ تاریخ پذیرش: ۱۳۹۴/۵/۲۲)

چکیده

تنفس شوری از عوامل محدود کننده رشد در تولیدات کشاورزی است که خسارات فراوانی به کشت و کار محصولات کشاورزی وارد می‌سازد. به منظور کاهش و یا توقف تنفس شوری، راهکارهای متعددی توسط محققین مختلف ارائه شده است. یکی از راههای کاهش خسارات تنفس شوری، کاشت گیاهان مقاوم به این تنفس می‌باشد. در این تحقیق، تحمل ارقام مختلف تربچه به تنفس شوری از لحاظ فیزیولوژیک بررسی شد و بهترین رقم سازگار معرفی گردید. این آزمایش به صورت فاکتوریل، بر پایه طرح کاملاً تصادفی، در سه تکرار در گلخانه تحقیقاتی دانشگاه فردوسی مشهد به اجرا در آمد. تیمارها شامل سه رقم تجاری تربچه (چربیل، اسپارکلر و اسکارلت سین‌سیناتی) به عنوان فاکتور اول و شوری در چهار سطح (شاهد، ۳۳، ۶۶ و ۹۹ میلی مولار نمک طعام) به عنوان فاکتور دوم بودند. سطوح شوری به صورت محلول در آب آبیاری در مرحله چهار برگی گیاهان اعمال گردیدند. نتایج نشان داد که شوری باعث کاهش قند محلول و پتاسیم اندازه هوایی و غده و همچنین افزایش هدایت روزنه‌ای، آنتوسیانین غده و سدیم اندازه هوایی و غده گردید. بیشترین میزان تحمل ارقام مختلف تربچه به تنفس شوری در سطح شوری ۶۶ میلی مولار مشاهده شد و سطح شوری ۳۳ میلی مولار، در مقایسه با تیمار شاهد، در اکثر صفات فیزیولوژیک، اختلاف معنی‌داری نداشت. در شرایط تنفس شوری، تجمع سدیم در اندازه هوایی بسیار بیشتر از غده دیده شد. بیشترین میزان آنتوسیانین غده در شوری ۶۶ میلی مولار و مربوط به رقم اسکارلت سین‌سیناتی بود. از بین ارقام تربچه، بیشترین درجه تحمل به شوری و تجمع نمک در رقم اسکارلت سین‌سیناتی حاصل شد. با توجه به اینکه شکل ظاهری این رقم با دو رقم چربیل و اسپارکلر تفاوت زیادی دارد و دارای ظاهر کشیده با رنگ قرمز می‌باشد، در نتیجه میزان آب بیشتری در بافت خود ذخیره کرده و همین امر باعث افزایش مقاومت این گیاه به تنفس شوری گردیده است.

کلمات کلیدی: آنتوسیانین، مقاومت به شوری، انباست سدیم

مقدمه

دسی‌زیمنس بر متر و درصد سدیم قابل تبادل (ESP) آن کمتر از ۱۵٪ باشد (۶). صدمات اصلی سدیم در ارتباط با انباست یون سدیم در بافت برگ می‌باشد و نتیجه‌اش نکروزه و پیرشدن برگ‌ها در نوک و حاشیه آن‌هاست که پس از مدتی در

شوری ممکن است اولین عامل شیمیایی باشد که موجودات زنده در طول تکامل با آن مواجه شده‌اند (۷). اصولاً خاک شور به خاکی گفته می‌شود که میزان هدایت الکتریکی آن بیش از ۴

۱. گروه علوم باغبانی، دانشکده کشاورزی، دانشگاه فردوسی مشهد
nematish@um.ac.ir , nematish@yahoo.com *مسئول مکاتبات، پست الکترونیکی:

سبزی‌های تولید شده در خاک‌های سور، کیفیت بازارپسندی خوبی ندارند. در این زمینه، حالت‌های متعددی مثل کوچکی اندازه میوه در گوجه‌فرنگی یا فلفل، کاهش طول کاپیتول در کرفس و بد شکلی سیب‌زمینی‌ها دیده می‌شود؛ هرچند که طعم هویج و مارچوبه، وقتی که در شرایط سوری رشد می‌کنند، با افزایش قند بهبود می‌یابد. متأسفانه این بهبود با کاهش عملکرد همراه است (۳).

هدف از تحقیق حاضر، بررسی اثر خصوصیات فیزیولوژیک و میزان جذب عنصر سدیم در سه رقم تربچه و انتخاب و معرفی بهترین رقم سازگار تربچه برای کشت در زمین‌های سور می‌باشد. از دلایل انتخاب گیاه تربچه در این تحقیق این است که این گیاه از خانواده کلم یا براسیکاسه بوده و این خانواده بین سبزی‌های مختلف، به دلیل خاصیت آنتی‌اکسیدانی و ضد سرطانی که دارد، مورد توجه بسیاری از محققین می‌باشد. همچنین، فصل رشد گیاه تربچه کوتاه بوده و می‌توان به عنوان گیاه مدل بین سبزی‌ها در تحقیقات متعدد از آن استفاده کرد.

مواد و روش‌ها

این آزمایش به صورت فاکتوریل، بر پایه طرح کاملاً تصادفی در سه تکرار، در گلخانه تحقیقاتی گروه علوم باغبانی دانشکده کشاورزی دانشگاه فردوسی مشهد انجام شد. فاکتور اول شامل سه رقم تربچه [چریبل (Cherry belle)، اسکارلت سین‌سیناتی (Scarlett Cincinnati) و اسپارکلر (Sparkler)] بود. رقم چریبل با نام تجاری تربچه نقلی، بیشترین سطح کشت را بین ارقام مختلف تربچه در ایران به خود اختصاص داده است. رقم اسپارکلر نیز با نام تجاری تربچه دو رنگ جزو ارقامی می‌باشد که به طور وسیع مورد کشت و کار قرار می‌گیرد. رقم اسکارلت با ظاهری کشیده و رنگ قرمز درخشان، یک رقم جدید تربچه با پتانسیل کشت زیاد می‌باشد. فاکتور دوم چهار سطح تنش سوری [صفر (شاهد)، ۳۳ (تش‌اندک)، ۶۶ (تش‌متوسط) و ۹۹ (تش‌شدید) میلی‌مولار کلرید سدیم] بود. سطوح سوری

تمامی سطح برگ ادامه می‌یابد و کاهش رشد محصول در مدت زمان کوتاهی اتفاق می‌افتد. وقتی گیاهان در مدت زمان بیشتری در معرض سوری باشند، صدمات ویژه سدیم، بسته به میزان انباست این یون، آشکار می‌شود که علاوه بر صدمات اسمزی در گیاهان می‌باشد (۲۰).

کاهش جذب پتانسیم در نتیجه افزایش سدیم، فرایندی رقابتی است و ارتباطی به نوع نمک غالب در خاک ندارد. این کمبود، در مورد کاهش رشد و عملکرد محصولات مختلفی نظیر گوجه‌فرنگی، اسفناج، رازیانه و ذرت گزارش شده است. در ضمن، مقادیر زیاد سدیم در محیط ریشه نه فقط در جذب پتانسیم مداخله می‌کند، بلکه بر عمل غشای ریشه مؤثر بوده و حساسیت گیاه را تغییر می‌دهد (۲۲). حفظ سطح کافی پتانسیم و بقای گیاه در محیط‌های سور ضروری است. پتانسیم، بر جسته‌ترین عنصر حل شونده برای پایین نگهدارشتن پتانسیل اسمزی سلول‌های ریشه و پیش‌نیاز برای تورژسانس سلول‌های است. تحت شرایط سور و قلیا، زیاد بودن غلظت سدیم نه تنها در جذب پتانسیم توسط ریشه اختلال ایجاد می‌کند، بلکه غشای سلول‌های ریشه و خاصیت انتخابی آن را تحت تأثیر قرار می‌دهد. تحقیقات نشان داده است که جذب و انتقال پتانسیم به وسیله گیاه نسبت به سدیم ارجحیت دارد (۱۳ و ۱۷).

گیاهان راهکارهای مختلف بیوشیمیایی و مولکولی برای مقابله با سوری دارند. مسیرهای بیوشیمیایی که منجر به بهبود تحمل به سوری می‌شوند، به صورت افزایشی و همزمان عمل می‌کنند. راهبردهای مدیریتی شامل تجمع و خروج انتخابی یون‌ها، کترول جذب یون‌ها از ریشه و انتقال آن‌ها به برگ‌ها، جایگزینی ویژه یون‌ها در سطح سلول و در کل گیاه، سنتز مواد سازگار، تغییر در مسیر فتوستنتزی، تغییر در ساختار غشایی تولید آنزیم‌های آنتی‌اکسیدان و تولید هورمون‌های گیاهی می‌باشند (۱۴). رشد بسیاری از محصولات رویشی تحت تنش سوری، بدون علامت آسیب‌های قابل روئیت، متوقف می‌شود. بسیاری از

اثر تنش شوری بر خصوصیات فیزیولوژیک و چگونگی جذب عناصر سدیم و ...

جدول ۱. نتایج تجزیه واریانس (میانگین مربعات) اثرهای شوری بر خصوصیات فیزیولوژیک و جذب عناصر در ارقام مختلف تربچه

منابع تغییرات	آزادی	درجه	هدایت روزنهای کل	کلروفیل	آنتوسیانین	قند محلول	اندام هوایی غده	سدیم غده	پتانسیم اندام هوایی غده	پتانسیم غده	سدیم غده	پتانسیم غده
رقم	۲	۴/۳۸ ns	۱۳/۹۷*	۶/۶۳ ns	۱۶۶۹۸/۹۳**	۷۳۸۶۰۱**	۷۳۳۲۲۱۵**	۲۹۶۸ ns	۲۷۳۰۰۹**	۲۹۶۸ ns	۷۳۳۲۲۱۵**	۷۳۸۶۰۱**
شوری	۳	۶۶۷/۹۸**	۱۴/۶۶*	۵/۵۲ ns	۴۶۲۵/۰۷**	۵۵۹۹۶**	۴۵۵۸۲۱۲**	۳۱۴۵۰**	۴۵۱۰۰۱**	۳۱۴۵۰**	۴۵۵۸۲۱۲**	۵۵۹۹۶**
رقم × شوری	۶	۱۲۲/۹۸**	۷/۶۷ ns	۱۱/۲۹**	۴۵۹۵/۷۱**	۶۵۲۴۹۱**	۷۱۷۰۶۵**	۱۲۳۱۹۴**	۴۵۰۶۴۰**	۱۲۳۱۹۴**	۷۱۷۰۶۵**	۶۵۲۴۹۱**
خطای آزمایش	۲۴	۲۳/۷۹	۳/۸۸	۲/۲۳	۳۶۱/۴۶	۱۹۰۱۰۳	۱۳۰۱۴۲	۳۶۸۱۹	۶۸۸۰۶			

**، * و ns به ترتیب تفاوت معنی دار در سطوح احتمال ۱٪ و ۵٪ و بدون اختلاف معنی دار

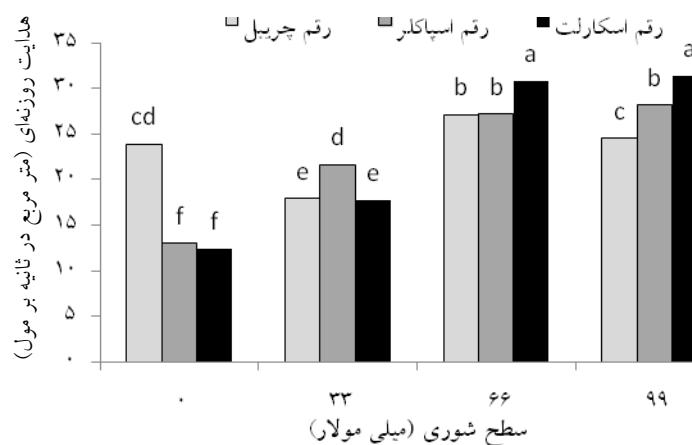
متقابل رقم و شوری بر میزان هدایت روزنهای در سطح احتمال ۱٪ معنی دار شد (جدول ۱). میزان هدایت روزنهای با افزایش شوری در ارقام اسپارکلر و اسکارلت سین سیناتی افزایش یافته و در سطوح شوری ۶۶ و ۹۹ میلی مولار در همین ارقام، میزان هدایت روزنهای اختلاف معنی داری نسبت به هم نداشتند ($P \leq 0.01$). در رقم چریبل، با افزایش شوری تا سطوح ۳۳ و ۹۹ میلی مولار، میزان هدایت روزنهای کاهش یافت. بیشترین میزان هدایت روزنهای در رقم اسکارلت و سطوح شوری ۶۶ و ۹۹ میلی مولار دیده شد (شکل ۱). نتایج آزمایش نشان داد که ارقام اسکارلت و اسپارکلر نسبت به افزایش شوری از خود مقاومت نشان دادند و از میزان هدایت روزنهای آنها کاسته نشد. شوری بر میزان هدایت روزنهای ارقام تربچه تأثیر چندانی نداشت. شاید این مربوط به طول دوره کوتاه رشدی گیاه تربچه باشد. همچنین، میزان این صفت بستگی زیادی به میزان کلروفیل گیاه و فتوستتر دارد. بررسی هدایت روزنهای به احتمال زیاد می تواند به عنوان شاخصی قابل اعتماد برای کاهش فتوستتر و به دنبال آن سرعت رشد محضوب گردد. از این رو، به عنوان شاخص حساس جهت تعیین تنش اسمزی مدنظر قرار می گیرد. هدایت روزنهای یکی از عوامل تنظیم کننده فتوستتر است، به طوری که بسته شدن روزنها و کاهش هدایت روزنها منجر به کاهش فتوستتر در گیاه می شود که نتیجه این فرایند مهم، کاهش رشد گیاه است (۴ و ۹).

بر اساس آستانه تحمل به شوری در گیاه تربچه در نظر گرفته شدند. بذرهای ارقام مورد مطالعه در گلدانهای با قطر دهانه ۲۵ سانتی متر کاشته شدند. پس از سبز شدن، در مرحله چهار برگی، تنک کردن گیاهان صورت گرفت تا تعداد بوتهای در هر گلدان به ۱۲ بوته بر سد. تیمارهای شوری (کلرید سدیم) به همراه آبیاری، از مرحله چهار برگی به گیاهان اعمال گردید. پارامترها در مرحله ای که غده گیاه به اندازه طبیعی خود برای مصارف بازار رسانی رسید، اندازه گیری شدند. میزان هدایت روزنها توسط دستگاه پرومتر (مدل SC-1) بر حسب m^2/mol انجام گرفت. این دستگاه از طریق پمپاز هوای خشک در فواصل زمانی مشخص به داخل محفظه ای که برگ در آن قرار گرفته است، عمل می کند. برای تعیین میزان قندهای محلول از روش ایریگوین (۱۹۹۲) استفاده گردید. از روش واگنر (۱۹۷۷) نیز جهت اندازه گیری مقدار آنتوسیانین غده استفاده شد. برای اندازه گیری میزان سبزینگی گیاه از روش دری و همکاران (۱۹۹۸) استفاده شد. همچنین، برای تعیین میزان عناصر غذایی سدیم و پتانسیم از دستگاه دیجیتال فلیم فتوسومتر (digital flame photometer) JENWAY 310 مدل JMP8 رسم نمودارها با استفاده از نرم افزار Excel و مقایسه میانگین صفات با استفاده از آزمون LSD در سطح احتمال ۵٪ انجام شد.

نتایج و بحث

اثر شوری بر هدایت روزنها

نتایج تجزیه واریانس داده ها نشان داد که اثر ساده شوری و اثر



شکل ۱. اثر متقابل رقم و شوری بر میزان هدایت روزنای در سه رقم تربچه

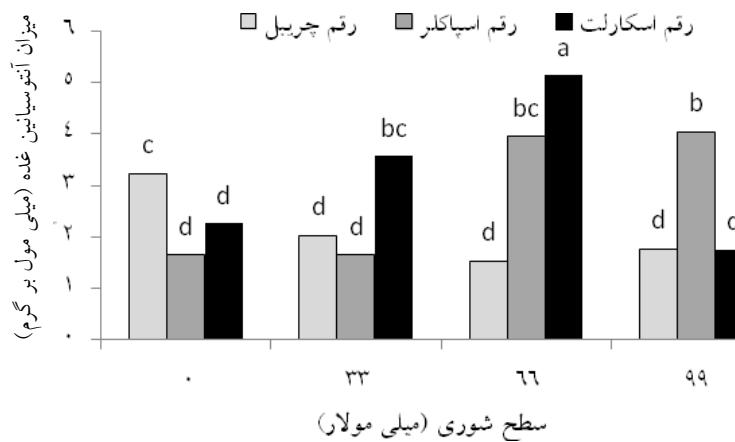
میزان کلروفیل در کوتیلدون کلم قرمز و گوجه فرنگی کاهش یافت (۱۶).

اثر شوری بر آنتوسیانین غده

نتایج تجزیه واریانس نشان داد که اثر متقابل رقم و شوری در سطح احتمال ۱٪ بر آنتوسیانین غده معنی دار شد (جدول ۱). در رقم چریبل، با افزایش سطح شوری نسبت به تیمار شاهد، میزان آنتوسیانین غده کاهش یافته و در رقم اسپاراکلر، بیشترین میزان آنتوسیانین غده مربوط به سطح شوری ۶۶ میلی‌مولاًر بود که با میزان آنتوسیانین غده در سطح شوری ۹۹ میلی‌مولاًر اختلاف معنی داری نداشت ($P \leq 0.01$). در رقم اسکارلت، میزان آنتوسیانین غده با افزایش شوری تا سطح شوری ۶۶ میلی‌مولاًر افزایش یافت که در این سطح شوری بیشترین میزان آنتوسیانین غده را در بین تمامی ارقام به خود اختصاص داد. ولی دوباره، میزان آنتوسیانین غده در شوری ۹۹ میلی‌مولاًر کاهش شدیدی پیدا کرد (شکل ۲). در سطح شوری ۹۹ میلی‌مولاًر، سترز آنتوسیانین به دلیل دهیدراته شدن آنزیم‌ها مختل گردیده است. دلیل دیگر می‌تواند کاهش قند محلول در سلول باشد، زیرا سترز آنتوسیانین همبستگی مستقیمی با مقدار کربوهیدرات‌ها در سلول‌ها دارد. در آزمایشی، رابطه شوری و آنتوسیانین در ریشه، هیپوکوتیل و کوتیلدون گوجه‌فرنگی

اثر شوری بر میزان کلروفیل کل

نتایج تجزیه واریانس نشان داد که اثربارهای رقم و شوری بر میزان کلروفیل کل در سطح احتمال ۰.۵٪ معنی دار می‌باشد؛ در صورتی که اثر متقابل آنها معنی داری نشد (جدول ۱). میزان کلروفیل کل ارقام اسکارلت، سین‌سیناتی و اسپاراکلر با هم تفاوت معنی داری ($P \leq 0.05$) نداشته و رقم چریبل کمترین میزان را داشت. میزان کلروفیل کل در شوری ۳۳ میلی‌مولاًر بیشترین میزان و در بقیه سطوح شوری تفاوت معنی داری نسبت به گیاهان شاهد نداشت ($P \leq 0.05$). بدین معنی که افزایش شوری تا سطح ۹۹ میلی‌مولاًر باعث افزایش میزان کلروفیل کل نگردید. هموستازی یونی در محیط‌های تحت تنفس شوری، دلیل فزوئی سدیم و کلر به عنوان یون‌های سمیت‌زا و حلالیت شدید آن‌ها در آب، جذب سریع و انتقال آن‌ها با جریان تعرق است که باعث بازدارندگی از رشد و فتوستتر و سایر فرایندهای گیاهی می‌شود. همچنین، می‌توان کاهش کلروفیل و به طور کلی فتوستتر را به کمبود یون پتاسیم در سلول‌های برگ فتوستتر کننده نسبت داد (۱۲ و ۱۸). در اثر تنفس شوری، میزان کلروفیل کاهش می‌یابد که دلیل آن فعالیت بیشتر آنزیم کلروفیلاز گزارش شده است. برخی تنظیم کننده‌های رشد مانند اسید آبسیزیک و اتیلن موجب تحریک این آنزیم می‌شوند و در اثر تنفس غلاظت این مواد افزایش می‌یابد (۱۵). بر اثر تنفس شوری،



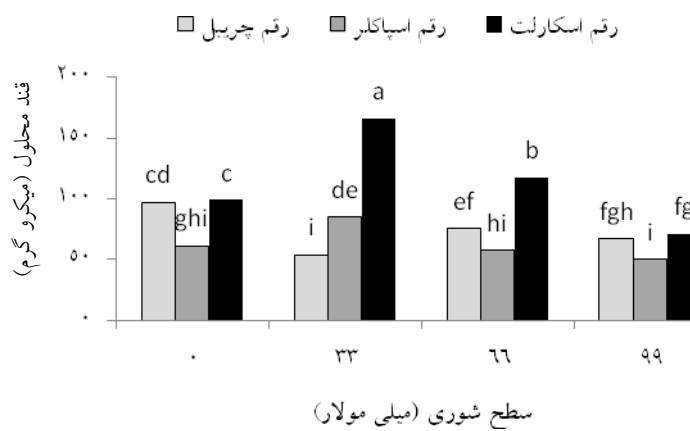
شکل ۲. اثر متقابل رقم و شوری بر میزان آنتوسیانین غده در سه رقم ترکچه

می باشد. فلاونوئیدهای آنتوسیانینی از مهمترین ترکیبات آنتی اکسیدانی هستند. این ترکیبات نه تنها رادیکالهای آزاد را از بین می برنند، بلکه از تولید بیشتر آنها در گیاه نیز جلوگیری می کنند. آنتوسیانین ها به احتمال زیاد باعث تسهیل ورود نمک به واکوئل سلول ها و در نتیجه جمع آوری آنها از سایر بخش ها می شوند. آنتوسیانین ها می توانند در هماهنگی با مولکول های حفاظتی در یاخته های گیاهی عمل خود را انجام دهند و برای جبران کمبود در غلظت مولکول ها در دوره تنش وارد عمل شوند. آنتوسیانین ها در مکان های ویژه ای درون برگ ها برای کارایی بهینه گیاه وارد عمل می شوند (۱۰).

اثر شوری بر میزان قند محلول

نتایج تجزیه واریانس داده ها نشان داد که اثرهای ساده و متقابل تیمارها در سطح احتمال ۱٪ بر میزان قند محلول معنی دار شد (جدول ۱). بیشترین مقدار قند محلول در شوری ۳۳ میلی-مولار در رقم اسکارلت دیده شد. در رقم چربیل، با افزایش شوری، از مقدار قند محلول گیاه کاسته شد. در رقم اسپارکل، قند محلول در شوری ۳۳ میلی-مولار افزایش معنی داری (P<۰/۰۱) نسبت به گیاهان شاهد پیدا کرد و دوباره در سطوح شوری ۶۶ و ۹۹ میلی-مولار از مقدار آن کاسته شد که در این سطوح شوری اختلاف معنی داری (P≤۰/۰۱) نسبت به گیاهان شاهد نداشت (شکل ۳). در گونه ای از لوبيا که گیاهی

و کلم قرمز مورد مطالعه قرار گرفت و مشاهده شد که با افزایش شوری، آنتوسیانین تحریک به تولید شد و مقدار آن افزایش یافت. در شرایط تنش شوری و خشکی، میزان ترکیبات قابل حل که شامل آنتی اکسیدان هایی مانند آنتوسیانین و آنزیم های آنتی اکسیدانی هستند، گزارش شده است. میزان آنتوسیانین در هپیوکوتیل و کوتیلدون هر دو گیاه افزایش یافت. به طور کلی، تغییرات پیگمان ها در گیاهان از مکانیسم های دفاعی آنها در برابر افزایش شوری می باشد. می توان این فرضیه را بیان کرد که افزایش بیوسترز آنتوسیانین در ریشه و ساقه و به خصوص برگ گیاهان باعث افزایش مقاومت در برابر تنش های محیطی می شود. همچنین، بین افزایش میزان آنتوسیانین و آنزیم های آنتی اکسیدانی رابطه و همبستگی معنی داری دیده شده است (۱۶). توسعه آنتوسیانین، هماهنگ با تجزیه کلروفیل، به بیشترین حد خود می رسد. حتی اگر زن لازم برای ساخته شدن آنتوسیانین وجود داشته باشد تا شرایط محیطی مطلوب نباشد، ساخته شدن آن انجام نمی پذیرد. همچنین، تشکیل آنتوسیانین ها در گیاهان معمولاً با تجمع قند صورت می پذیرد و هر عاملی که سبب افزایش قند در گیاه شود، اغلب ساخته شدن آنتوسیانین را رونق می بخشد (۵). سیستم دفاعی غیر آنزیمی در گیاهان شامل ترکیبات آنتی اکسیدان مانند آنتوسیانین ها، کاروتنوئیدها، توکوفروول ها، آسکوربیک اسید و ترکیبات فلی



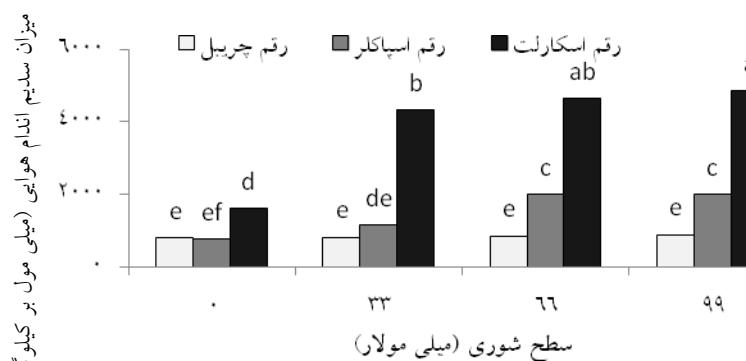
شکل ۳. اثر متقابل رق و شوری بر میزان قند محلول در سه رقم تربیجه

شوری، افزایش یافت، و بیشترین مقدار سدیم غده مربوط به رقم اسکارلت سین‌سیناتی بود. در ارقام چریبل و اسپارکلر، تجمع سدیم در غده باشدت کمتری نسبت به رقم اسکارلت انجام پذیرفت (شکل ۵). در گیاهان خانواده شب‌بو، نگهداشتن زیاد نسبت پتابسیم به سدیم در بافت‌های گیاهی شرایط را برای تحمل شوری در گیاهان فراهم می‌کند (۱۴). تغییرات غاظت سدیم در ریشه ارقام مختلف عدس مشابه اندام هوایی آن می‌باشد. جذب سدیم توسط ریشه لاین ILL₆₄₃₄ نسبت به سایر ارقام عدس بیشتر گزارش شده، به طوری که در کلیه سطوح شوری مورد آزمایش، غاظت سدیم در ریشه این رقم نسبت به اندام هوایی بیشتر بود. این امر می‌تواند مؤید این مطلب باشد که لاین مذکور قادر است با تجمع سدیم در بافت ریشه خود تا حدودی از انتقال آن به اندام هوایی ممانعت به عمل آورد. ممکن است این مسئله ناشی از مکانیسم حذف یا دور کردن نمک در گیاه بوده و با تحمل به شوری در این لاین مرتبط باشد (۱۱). سدیم به عنوان یک عنصر ضروری گیاه مطرح نیست و تجمع آن در گیاه در شرایط شوری منجر به کاهش یون‌های کلسیم و پتابسیم می‌گردد. اگرچه سدیم می‌تواند به افزایش فشار تورئوسانس کمک کند، اما نمی‌تواند در فعالیت‌های ویژه مانند فعل سازی آنزیم‌ها و سنتز پروتئین‌ها جایگزین یون پتابسیم شود. بنابراین، اثرهای سمیت کلرید سدیم

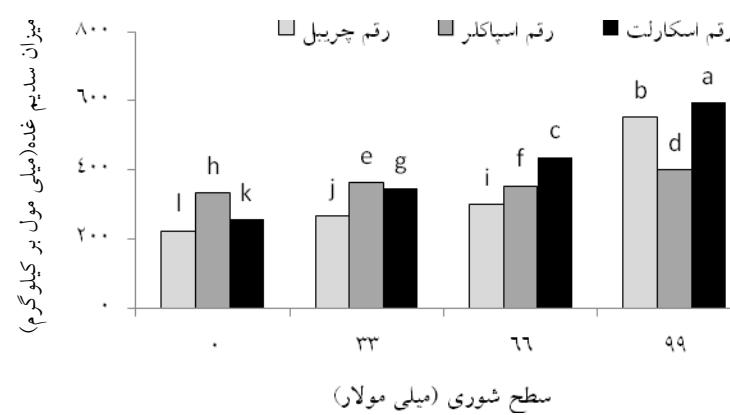
حساسی به شوری می‌باشد، میزان ساکارز برگ در شرایط تنفس شوری افزایش بیشتری یافت (۳). ولی در برنج، که مقاومت متوسطی دارد، این میزان کمتر بوده و در سویا نیز اندرکی کاهش یافت. در صورتی که در پنبه، که گیاه مقاومی است، کاهش بیشتری گزارش شده است. این موضوع نشان می‌دهد که تأثیر شوری در تغییر کربوهیدرات‌ها به گونه گیاهی و غاظت نمک بستگی دارد (۳). شوری در بعضی از سبزی‌ها و صیفی‌جات نظیر هویج، مارچوبه، گوجه‌فرنگی، چغندر و خربزه موجب افزایش قند شده و از لحاظ کیفیت محصول تاثیر مثبتی دارد (۶).

اثر شوری بر میزان سدیم اندام هوایی و غده

نتایج تجزیه واریانس نشان داد که اثرهای ساده و متقابل تمامی تیمارها بر میزان سدیم اندام هوایی و غده اثر معنی‌داری در سطح احتمال ۱٪ داشت (جدول ۱). در رقم اسپارکلر، مقدار سدیم اندام هوایی با افزایش شوری افزایش یافت. در سطح شوری ۳۳ میلی‌مولار نسبت به شاهد اختلاف معنی‌داری مشاهده نگردید. در رقم اسکارلت سین‌سیناتی که بیشترین مقدار سدیم اندام هوایی را به خود اختصاص داده، افزایش مقدار سدیم اندام هوایی با افزایش شوری مشاهده شد (شکل ۴). مقدار سدیم در غده ارقام مختلف تربیجه با افزایش



شکل ۴. اثر متقابل رقم و شوری بر میزان سدیم اندام هوایی در سه رقم تربچه

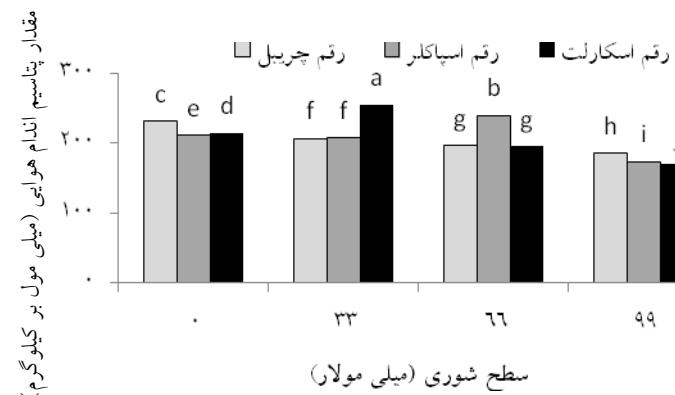


شکل ۵. اثر متقابل رقم و شوری بر میزان سدیم غده در سه رقم تربچه

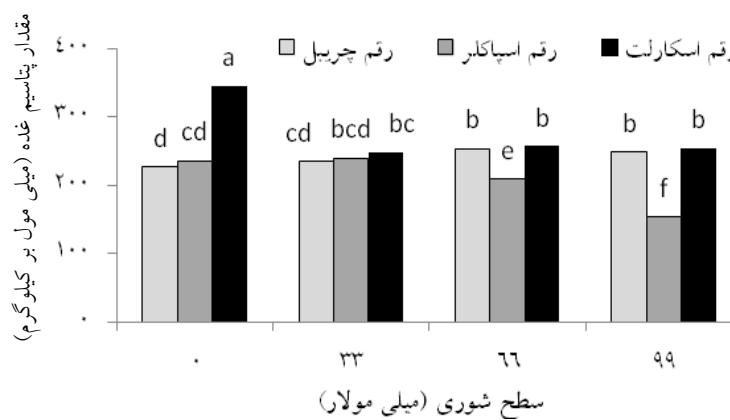
کاهش مقدار پتانسیم اندام هوایی با افزایش شوری پیوسته است که نسبت به گیاهان شاهد اختلاف معنی‌داری ($P \leq 0.01$) داشت. در رقم اسپارکلر، در شوری ۶۶ میلی‌مولار، به میزان پتانسیم اندام هوایی افزوده و دوباره در شوری ۹۹ میلی‌مولار از آن کاسته شد. در رقم اسکارلت سین سیناتی، در شوری ۳۳ میلی‌مولار، بیشترین مقدار پتانسیم اندام هوایی دیده شد (شکل ۶). در رقم چریبل، در سطوح شوری ۶۶ و ۹۹ میلی‌مولار، افزایش مقدار پتانسیم غده را شاهد بودیم. ولی در ارقام اسپارکلر و اسکارلت، با افزایش شوری، از مقدار پتانسیم غده کاسته شد. بیشترین مقدار پتانسیم غده در رقم اسکارلت در سطح شوری شاهد (صفر میلی‌مولار) و کمترین مقدار پتانسیم غده در رقم اسپارکلر در سطح شوری ۹۹ میلی‌مولار مشاهده گردید (شکل ۷). کاهش جذب پتانسیم در محیط شور می‌تواند ناشی از به هم خوردن تعادل هورمونی گیاه، به ویژه سایتوکینین، در ریشه باشد. کاهش

که از انباشتگی زیاد نمک در گیاه ناشی می‌شود، ممکن است تنها به دلیل اثرهای مستقیم سدیم نباشد، بلکه به علت کاهش مقدار عناصر مغذی ضروری مانند پتانسیم و کلسیم در گیاه باشد (۱). در پژوهشی، تنفس شوری تأثیر معنی‌داری بر میزان سدیم و پتانسیم موجود در برگ‌های نخود داشت. با افزایش شوری از میزان پتانسیم گیاه نخود کاسته و به میزان سدیم برگ این گیاه افروده شد (۲).

اثر شوری بر میزان پتانسیم اندام هوایی و غده
نتایج تجزیه واریانس داده‌ها نشان می‌دهد که اثر شوری و اثر متقابل رقم و شوری بر میزان پتانسیم اندام هوایی و همچنین اثرهای ساده و متقابل این تیمارها بر پتانسیم غده معنی‌دار ($P \leq 0.01$) شد (جدول ۱). در تمامی ارقام تربچه، با افزایش شوری، از مقدار پتانسیم اندام هوایی کاسته شد. در رقم چریبل،



شکل ۶. اثر متقابل رقم و شوری بر میزان پتانسیم اندام هوایی در سه رقم تربچه



شکل ۷. اثر متقابل رقم و شوری بر میزان پتانسیم غده در سه رقم تربچه

کلسیم و گوگرد شد (۱۹).

نتیجه‌گیری

همانطور که در بسیاری از تحقیقات دیده شده است، تنش شوری اثر نامطلوبی بر بسیاری از خصوصیات زیستی گیاهان دارد. در این تحقیق نیز مشخص شد که قند محلول و میزان پتانسیم اندام هوایی و غده بر اثر تنش شوری کاهش یافت. همچنین، تنش شوری باعث افزایش هدایت روزنایی، میزان آنتوسیانین غده و سدیم اندام هوایی و غده گردید. عکس العمل ارقام مختلف به تنش شوری متفاوت می‌باشد، به گونه‌ای که در بین ارقام مختلف تربچه، رقم اسکارلت سین‌سیناتی نسبت به دو رقم چریبل و اسپارکلر به دلیل اختلاف ژنتیکی بین ارقام، از قابلیت تجمع نمک بیشتری برخوردار است. این رقم نسبت به

مقدار سایتوكینین ریشه در بسیاری از گیاهان گزارش شده است (۱۲). در مقایسه بافت‌های زیره سبز، تجمع پتانسیم در بافت ریشه کمتر از بافت برگ می‌باشد زیرا پتانسیم مورد نیاز اندام هوایی می‌باشد و در برگ جهت تنظیم اسمزی و در اندام‌های زایشی برای فعالیت‌های متابولیک استفاده می‌شود (۱۲). در آزمایشی که روی ارقام انار انجام شد، مشاهده گردید که میزان سدیم و پتانسیم در اندام هوایی گیاه افزایش یافته است. تجمع پتانسیم در بافت شاید به عنوان مکانیسمی برای کاهش سمیت سدیم و تنظیمات اسمزی در گیاه باشد. ولی نسبت پتانسیم به سدیم و تنظیمات اسمزی در برگ باشد. با افزایش سطح شوری، تجمع سدیم کاهش یافته است (۸). با افزایش سطح شوری، تجمع یون‌های سدیم و پتانسیم در برگ و ریشه زیره سبز تغییر یافت. تجمع سدیم بیشتر در برگ و تجمع پتانسیم در ریشه مشاهده شد (۱۲). در بنت‌گراس، شوری باعث کاهش دسترسی پتانسیم،

ظاهری کشیده و همچنین رنگ قرمز درخشان غده، دارای میزان آب بیشتری در بافت‌های خود بوده، و در نتیجه در مقابل تنش شوری مقاوم‌تر می‌باشد.

دو رقم چربیل و اسپارکلر از نظر صفات مورد بررسی نیز برتر بود. با توجه به نتایج این آزمایش، به کشاورزان توصیه می‌شود که در زمین‌های شور از رقم اسکارلت سین‌سیناتی برای کشت و کار استفاده نمایند زیرا این رقم با توجه به تفاوت در شکل

منابع مورد استفاده

۱. امین پناه، ۵. وع. سروش زاده. ۱۳۸۴. بررسی اثر نیترات کلسیم بر توزیع سدیم و پتاسیم در جوانه‌های برنج در شرایط شوری. مجله زیست‌شناسی ایران ۱۸(۲): ۹۲-۹۹.
۲. اردلان، ح. ۱۳۹۰. بررسی تأثیر روش‌های مختلف پیش‌تیمار بذر بر رفتار جوانه‌زنی و خصوصیات مورفولوژیک و بیوشیمیایی گیاهچه‌های نخود تحت شرایط تنش شوری. پایان‌نامه کارشناسی ارشد، دانشگاه فردوسی مشهد.
۳. بابائیان جلودار، ن. و م. ضیاء تبار احمدی. ۱۳۸۱. رشد گیاه در اراضی شور و بایر. (ترجمه)، بک. گارگ. آی. سی. گوپتا، انتشارات دانشگاه مازندران.
۴. بروزوئی، ا. ۱۳۸۹. مطالعات اثرات سطوح مختلف شوری و نیتروژن بر خصوصیات مورفولوژیک و راندمان مصرف کود ارقام گندم با استفاده از رادیوایزوتوبی N₁₅. رساله‌ی دکترا، دانشگاه فردوسی مشهد.
۵. دولتیان، ن. ۱۳۹۲. اثر اسید هیومیک بر صفات کمی و کیفی توت‌فرنگی رقم سلوا در شرایط گلخانه. پایان‌نامه کارشناسی ارشد، دانشگاه فردوسی مشهد.
۶. جلیلی مرندی، ر. ۱۳۸۹. فیزیولوژی تنش‌های محیطی و مکانیسم‌های مقاومت در گیاهان باگی (درختان میوه، سیزی‌ها، گیاهان زیستی و گیاهان دارویی). جهاد دانشگاهی واحد آذربایجان غربی.
۷. حیدری شریف آباد، ح. ۱۳۸۰. گیاه و شوری. مؤسسه تحقیقات جنگل‌ها و مراتع، تهران.
۸. خیاط، م. ۱۳۹۲. تأثیر تنش شوری بر خصوصیات مرفولوژیک و فیزیولوژیک ارقام انار شیشه کب و ملس ساوه در شرایط مزرعه و گلخانه. رساله‌ی دکترا، دانشگاه فردوسی مشهد.
۹. خاوری، ز. ۱۳۷۵. فیزیولوژی گیاهی. انتشارات دانشگاه تربیت معلم.
۱۰. سعادتمند، م. و ش. انتشاری. ۱۳۹۲. اثر طول زمان پیش‌تیمار با سیلیکون بر تحمل شوری در گیاه گاوزبان ایرانی (*Echium amoenum* Fisch & CA mey). علوم و فنون کشت‌های گلخانه‌ای ۱۲(۳): ۴۵-۵۶.
۱۱. شریعت جعفری، م. ۱۳۷۶. بررسی تأثیر شوری بر گیاه عدس. پایان‌نامه کارشناسی ارشد، دانشگاه فردوسی مشهد.
۱۲. نبی‌زاده مروست، م. ۱۳۸۱. اثرات شوری بر رشد، عملکرد و تجمع املاح و درصد انسانس زیره سبز. پایان‌نامه کارشناسی ارشد، دانشگاه فردوسی مشهد.
13. Ashraf, M. and A. Ahmad. 2000. Influence of sodium chloride on ion accumulation, yield components and fiber characteristics in salt-tolerance and salt-sensitive lines of cotton. *Field Crops Res.* 66(2): 115-127.
14. Ashraf, M. and T. McNelly. 2004. Salinity tolerance in Brassica oil seeds. *Crit. Rev. Plant Sci.* 23: 157-174.
15. Drazkiewicz, M. 1994. Chlorophyllase: Occurrence, functions, mechanism of action, effects of external and internal factors. *Photosynthetica* 30(3): 321-331.
16. Eryilmaz, F. 2006. The relationship between salt stress and anthocyanin content in higher plants. *Biotechnol.* 26: 100-112.
17. Grattana, S.R. and C.M. Grieve. 1998. Salinity-mineral relations in horticulture crops. *Sci. Hort.* 2: 127-157.

18. Guo, F.O. and Z.C. Tang. 1999. Reduced Na^+ and K^+ permeability of K^+ channel in plasma membrane isolated from roots of salt tolerant mutant of wheat. Chinese Acad. Sci. 41(9): 217-220.
19. Liu, C. and R.J. Cooper. 2002. Humic acid application does not improve salt tolerance of hydroponically growth creeping bentgrass. J. Am. Soc. Hort. Sci. 127(2): 219-223.
20. Munns, R. 2002. Comparative physiology of salt and water stress. Plant, Cell Environ. 25: 239-250.
21. Munns, R. and J. B. Passioura. 1993. Effect of prolonged exposure to NaCl on the osmotic pressure of leaf xylem sap from intact, transpiring barley plants. Aust. J. Plant Physiol. 11: 497-507.
22. Rao, T.S., H. Purnapragnachar and A.S. Hadimini. 1969. Effect of soil salinity on germination of paddy varieties. J. Indian Soc. Soil Sci. J. 17: 431-435.
23. Shannon, M.C. and C.M. Grieve. 1999. Tolerance of vegetative crops to salinity. Sci. Hort. 78: 5-8.