

بررسی زمان و غلظت مناسب محلول پاشی اسید جیبرلیک و ایزوپروپیل استر ۲،۴-دی در افزایش برخی از صفات میوه پرتقال ناول و نارنگی کلمانتین

سمیه رستگار و مجید راحمی^{*۱}

(تاریخ دریافت: ۸۵/۴/۷؛ تاریخ پذیرش: ۸۵/۱۱/۲۴)

چکیده

پرتقال ناول و نارنگی کلمانتین، جزء ارقام زودرس محسوب می‌شوند. تأخیر در برداشت میوه، باعث کاهش آب و نرم شدن میوه می‌شود. از تنظیم کننده‌های رشد، برای بهبود کیفیت میوه مرکبات استفاده شده است. در پژوهش حاضر زمان و غلظت مناسب کاربرد اسیدجیبرلیک و ایزوپروپیل استر ۲،۴-دی جهت افزایش آب میوه، سفتی و تأخیر در پیری میوه ارقام پرتقال ناول (Navel) و نارنگی کلمانتین (Clementine) مورد بررسی قرار گرفت. آزمایش به صورت فاکتوریل در قالب طرح بلوک کامل تصادفی در سه تکرار در سال‌های ۱۳۸۳ و ۱۳۸۴ در یک باغ تجارتهی واقع در شهرستان جهرم انجام گرفت. محلول پاشی شاخه‌ها (شمال و جنوب هر درخت) با استفاده از سمپاش ۱۰ لیتری تا حد آب چک انجام شد. در هر دو سال تیمارهای اسیدجیبرلیک (۱۰۰، ۱۵۰ و ۲۰۰ میلی‌گرم در لیتر) و ایزوپروپیل استر ۲،۴-دی (۸، ۱۲، ۲۴ میلی‌گرم در لیتر) در سه زمان ۸ مهر (پرتقال با قطر متوسط ۶۴ میلی‌متر و نارنگی با قطر متوسط ۴۶ میلی‌متر) ۲۲ مهر (پرتقال با قطر متوسط ۶۹ میلی‌متر و نارنگی با قطر متوسط ۴۸ میلی‌متر) و ۱۶ آبان (پرتقال با قطر متوسط ۷۰ میلی‌متر و نارنگی با قطر متوسط ۵۰ میلی‌متر) استفاده شدند. میوه‌های پرتقال ناول ۴۵ روز و میوه‌های نارنگی کلمانتین ۳۵ روز بعد از آخرین محلول پاشی برداشت شدند. نتایج آزمایش نشان داد که پرتقال ناول به مرحله دوم محلول پاشی (۲۲ مهر، میوه با قطر متوسط ۶۹ میلی‌متر) و نارنگی کلمانتین به مرحله اول محلول پاشی (۸ مهر، میوه با قطر متوسط ۴۶ میلی‌متر) بهترین واکنش را نشان دادند. اسید جیبرلیک در مقایسه با ایزوپروپیل استر ۲،۴-دی تأثیر بیشتری در افزایش میزان آب، سفتی میوه و تأخیر در پیری داشت و ایزوپروپیل استر ۲،۴-دی بیشتر در افزایش اندازه میوه مؤثر بود. اسید جیبرلیک در غلظت‌های ۱۵۰ و ۲۰۰ میلی‌گرم در لیتر و ایزوپروپیل استر ۲،۴-دی در غلظت ۲۴ میلی‌گرم در لیتر در مقایسه با شاهد باعث بیشترین میزان آب میوه شدند.

واژه‌های کلیدی: پرتقال ناول، نارنگی کلمانتین، اسید جیبرلیک، ایزوپروپیل استر ۲،۴-دی

مقدمه

ارقام مهم کالیفرنیا، اسپانیا و آفریقای جنوبی می‌باشد (۲). رقم کلمانتین طی سال‌های ۱۳۰۹ و ۱۳۱۱ وارد ایران شد و به علت مقاومتی که در سال ۱۳۴۲ به سرما نشان داد جزء ارقام اقتصادی نارنگی در شمال قرار گرفت. باتوجه به این که زمان رسیدن میوه

پرتقال ناول و نارنگی کلمانتین به طور وسیعی در کشورهای مختلف جهان کشت می‌گردند و در مقایسه با سایر ارقام مرکبات از اهمیت تجاری خاصی برخوردارند. ناول یکی از

۱. به ترتیب دانشجوی سابق کارشناسی ارشد و استاد علوم باغبانی، دانشکده کشاورزی، دانشگاه شیراز

*: مسئول مکاتبات، پست الکترونیکی: Rahemi@shirazu.ac.ir

تولید پلی آمین ها که پیری را به تأخیر می اندازند، مشخص می شود که چگونه این تنظیم کننده رشد از کاهش پروتئین، کلروفیل و DNA در یاخته جلوگیری می کند (۳).

کاربرد اسید جیبرلیک در میوه مرکبات، باعث افزایش سفیدی میوه و تأخیر در پیری پوست می شود. اسید جیبرلیک با نگهداری پوست در مرحله جوانی میزان حساسیت به فسادهای ایجاد شده از طریق میکرو ارگانیسم ها را کاهش می دهد (۵). دیویز و همکاران (۱۴) و فیدلباز و همکاران (۱۸) افزایش آب میوه را در نتیجه محلول پاشی با اسید جیبرلیک به ترتیب در پرتقال هاملین و والنسیا گزارش کرده اند.

پژوهش های انجام شده نشان می دهند که میزان افزایش آب میوه به زمان بین کاربرد و برداشت بستگی دارد (۱۸). بنابراین تعیین زمان مناسب کاربرد تنظیم کننده های رشد جهت افزایش آب میوه ضروری می باشد. بنابراین هدف از این پژوهش بررسی زمان و غلظت مناسب استفاده از تنظیم کننده های رشد جهت افزایش آب، کیفیت میوه و تأخیر در پیری، پرتقال ناول و نارنگی کلمانتین می باشد.

مواد و روش ها

این پژوهش در سال های ۱۳۸۳ و ۱۳۸۴ در شرکت پارس نارنگ در شهرستان جهرم (محدوده جغرافیایی ۵۲°۴۵' طول شرقی و ۲۸°۲۰' عرض شمالی) روی درختان پرتقال واشنگتن ناول و نارنگی کلمانتین ۱۲ ساله پیوندی روی پایه لیمو انجام شد.

آزمایش به صورت فاکتوریل در قالب طرح بلوک های کامل تصادفی در سه تکرار طراحی و اجرا گردید. برای محلول پاشی اسید جیبرلیک در غلظت های (۱۵۰، ۱۰۰، ۲۰۰ میلی گرم در لیتر)، از محلول تجاری پروجیب سیگما که یک میلی لیتر آن معادل ۳۹/۱ میلی گرم در لیتر اسید جیبرلیک می باشد، و برای ۴،۲- دی در غلظت های (۲۴، ۱۶، ۸) میلی گرم در لیتر، از ایزوپروپیل استر ۴،۲- دی با درجه خلوص ۴۵ درصد (ساخت شرکت Amvac آمریکا)، در سه زمان ۸ مهر (پرتقال ناول با قطر متوسط ۶۴ میلی متر و نارنگی کلمانتین با قطر متوسط ۴۶ میلی متر) ۲۲ مهر

در ارقام ناول و کلمانتین ۶-۹ ماه از زمان شکوفایی گل ها می باشد، جزء ارقام زودرس محسوب می شوند (۲).

تعدادی از ارقام مرکبات از قبیل انواع نارنگی و پرتقال تقریباً هم زمان برداشت و به بازار فرستاده می شوند، عرضه و تنوع زیاد این محصولات در بازار، قیمت آن را در زمان برداشت کاهش می دهد. لذا تأخیر در برداشت و افزایش مدت زمان نگهداری میوه روی درخت می تواند مدت زمان عرضه آن را به بازار افزایش داده و از تلفات میوه در فصل برداشت جلوگیری نماید (۱). از طرفی تأخیر در برداشت میوه، به علت شروع مراحل رسیدن و پیری، باعث حساس تر شدن بافت آنها نسبت به حمله عوامل بیماری زا می شود. بنابراین کند کردن تغییراتی که با این مراحل در ارتباط می باشند، می تواند باعث افزایش عمر انباری این محصولات و کاهش پوسیدگی در آنها گردد (۲). معمولاً نرم شدن، ریزش، کاهش آب میوه و کاهش کیفیت، مشکل عمده برای میوه هایی است که بعد از زمان برداشت روی درخت نگهداری می شوند. در اغلب مرکبات دیر برداشت شده کاهش آب و خشکیدگی میوه در نتیجه گرانش شدن (Granulation) یا متلاشی شدن آبدانک ها (Juice sac) اتفاق می افتد. افزایش ضخامت دیواره سلولی و افزایش لیگنین در آبدانک های گرانش شده گزارش شده است (۲۴). استفاده از تنظیم کننده های رشد مانند اکسین و جیبرلین از روش های موفق در افزایش کیفیت میوه مرکبات می باشد. از نار و همکاران (۸) گزارش کردند که محلول پاشی Phenothiol (نوعی اکسین مصنوعی) در اواخر ریزش فیزیولوژیکی باعث افزایش اندازه میوه نارنگی فورچون می شود.

اسید جیبرلیک جنبه های مختلف پیری پوست میوه را به تأخیر می اندازد (۲۶). به همین دلیل برای افزایش فصل برداشت در بسیاری از محصولات از جمله مرکبات استفاده می شود (۳۱). کاربرد جیبرلین ها در به تعویق انداختن پیری در لیموترش و گریپ فورث مؤثر است (۲۸). تأخیر در پیری توسط اسید جیبرلیک به خاطر آثار آن روی فعالیت های متابولیک و آنزیماتیک می باشد. بنابراین با توجه به نقش اسید جیبرلیک در

محاسبه شد:

$$\text{VitC}(\text{mg}/100\text{g}) = \text{correct volum} \times 40$$

F = میلی گرم اسکوربیک اسید معادل میلی لیتر ایندوفنل

اطلاعات حاصل در دو سال متوالی، توسط نرم افزار SAS تجزیه واریانس گردید و میانگین های حاصله از طریق آزمون LSD در سطح احتمال P=۵٪ با یکدیگر مقایسه شدند و برای رسم شکل ها از نرم افزار Excel استفاده شد.

نتایج و بحث

درصد آب

نتایج حاصل از تجزیه مرکب دو سال در پرتقال ناول نشان داد که اسید جیبرلیک ۲۰۰ میلی گرم در لیتر در مرحله اول محلول پاشی و غلظت های مختلف اسید جیبرلیک در مرحله دوم محلول پاشی میزان آب میوه را نسبت به شاهد در سطح احتمال P=۵٪ به طور معنی داری افزایش دادند (جدول ۱). درنارنگی کلمانتین در مرحله اول محلول پاشی اسید جیبرلیک در غلظت های مختلف و در مرحله دوم محلول پاشی اسید جیبرلیک در غلظت های ۱۵۰ و ۲۰۰ میلی گرم در لیتر و ۴،۲- دی در غلظت ۲۴ میلی گرم در لیتر در مرحله اول محلول پاشی تفاوت معنی داری با شاهد نشان دادند (جدول ۲).

زمان محلول پاشی در مقایسه با غلظت مواد تنظیم کننده رشد در افزایش میزان آب میوه پرتقال ناول مهم تر می باشد. زیرا افزایش میزان آب میوه در تیمار اسید جیبرلیک ۱۰۰ میلی گرم در لیتر در مرحله دوم محلول پاشی برابر با افزایش میزان آب میوه در تیمار اسید جیبرلیک ۲۰۰ میلی گرم در لیتر در مرحله اول محلول پاشی بود. بنابراین زمان محلول پاشی با اسید جیبرلیک نقش مؤثری در افزایش آب میوه دارد. به طوری که در پرتقال ناول مرحله دوم و در نارنگی کلمانتین مراحل اول و دوم محلول پاشی بیشترین میزان آب را نشان دادند. دیویز و همکاران (۱۴) و فیدلباز و همکاران (۱۸) بیشترین تأثیر اسید جیبرلیک در افزایش میزان آب میوه برای پرتقال هاملین و والنسیا در هنگام تغییر رنگ پوست میوه در فلوریدا به دست آوردند. مک انیزم

(پرتقال ناول با قطر متوسط ۶۹ میلی متر و نارنگی کلمانتین با قطر متوسط ۴۸ میلی متر) و ۱۶ آبان (پرتقال ناول با قطر متوسط ۷۰ میلی متر و نارنگی کلمانتین با قطر متوسط ۵۰ میلی متر) استفاده شد. میوه های پرتقال ۴۵ روز بعد از آخرین محلول پاشی (قطر متوسط ۷۰ میلی متر) و میوه های نارنگی ۳۵ روز بعد از آخرین محلول پاشی (قطر متوسط ۵۰ میلی متر) برداشت شدند. از هر تکرار ۲۰ عدد میوه برداشت شد و به آزمایشگاه فیزیولوژی پس از برداشت بخش علوم باغبانی دانشگاه شیراز منتقل شدند. سپس وزن میوه، درصد پوست و درصد آب به کمک ترازوی دیجیتالی (ساخت شرکت Pand Industries آمریکا) تعیین گردید. درصد پوست میوه از طریق نسبت وزن پوست به وزن کل میوه محاسبه گردید. کلروفیل کل پوست با استفاده از دستگاه اسپکتروفتومتری مدل ۲۰ (ساخت کارخانه Bausch and Lomb سوئیس) در دو طول موج ۶۴۵ و ۶۶۳ نانومتر قرائت گردید (۳۲).

برای تعیین طول و قطر میوه با استفاده از یک خط کش مدرج، ۱۰ عدد میوه ای که قبلاً وزن گردیده بودند، به صورت افقی و عمودی در کنار خط کش قرار داده و به ترتیب متوسط قطر و طول میوه ها اندازه گیری شد. برای تعیین کیفیت آب میوه، اسیدیته کل به روش تیتراسیون با سود ۰/۲ نرمال و معرف فنل فتالین تعیین گردید. سفیدی میوه توسط فشارسنجی که از روی فشارسنج های معرفی شده توسط بن-یهوشوا (۹) و هامسون (۲۵)، طراحی شده بود، اندازه گیری گردید. میزان سفیدی میوه بر اساس واکنش میوه به فشار (۳ کیلوگرم نیرو در مدت ۱۵ ثانیه) وارده روی محور طولی، اندازه گیری شد و تغییر حالت میوه به میلی متر یادداشت گردید.

آسکوربیک اسید (ویتامین ث) با استفاده از روش تیتراسیون ایندوفنل اندازه گیری شد (۳۶). پس از تهیه محلول تیترانت، محلول تثبیت کننده و محلول استاندارد، ۱۰ میلی لیتر آب میوه را با ۱۰ میلی لیتر محلول تثبیت کننده متافسفریک مخلوط کرده، ۵ میلی لیتر از آن را با محلول ایندوفنل تیترانت نموده تا رنگ صورتی کم ظاهر شود، حجم تیترانت مصرفی قرائت و میزان ویتامین ث موجود در آب میوه با استفاده از فرمول زیر

جدول ۱. اثر غلظت و زمان محلول پاشی اسید جیبرلیک و ایزوپروپیل استر ۲.۴- دی برمیزان در صد آب میوه پرتقال ناول محلول پاشی شده در مرحله اول (قطر میوه ۶۴ mm) مرحله دوم (قطر میوه ۶۹ mm) و مرحله سوم (قطر میوه ۷۰ mm) در تجزیه مرکب سال‌های ۱۳۸۳ و ۱۳۸۴

زمان‌های محلول پاشی (قطر میوه (mm))			تیمار
مرحله سوم (۷۰)	مرحله دوم (۶۹)	مرحله اول (۶۴)	(میلی‌گرم در لیتر)
۴۶/۰ ^{cd}	۴۶/۰ ^{cd}	۴۶/۰ ^{cd}	شاهد
۴۶/۰ ^{cd}	۵۲/۰ ^{ab}	۵۰/۵ ^{abc}	۱۰۰ اسید جیبرلیک
۴۶/۰ ^{cd}	۵۳/۷ ^a	۴۹/۸ ^{abc}	۱۵۰ اسید جیبرلیک
۴۸/۵ ^{bcd}	۵۴/۰ ^a	۵۲/۰ ^{ab}	۲۰۰ اسید جیبرلیک
۴۶/۰ ^{cd}	۴۶/۵ ^{cd}	۴۴/۰ ^d	۸ 2,4-D
۴۶/۰ ^{cd}	۴۵/۷ ^{cd}	۴۶/۵ ^{cd}	۱۶ 2,4-D
۴۷/۳ ^{bcd}	۴۸/۳ ^{bcd}	۴۹/۲ ^{abc}	۲۴ 2,4-D

LSD=۵/۱

در هر ستون، میانگین‌هایی که دارای حروف مشابهی هستند، در سطح احتمال ۵٪ آزمون LSD تفاوت معنی‌داری با هم ندارند.

جدول ۲. اثر غلظت و زمان محلول پاشی اسید جیبرلیک و ایزوپروپیل استر ۲.۴- دی برمیزان در صد آب میوه نارنگی کلمانتین محلول پاشی شده در مرحله اول (قطر میوه ۴۶ mm) مرحله دوم (قطر میوه ۴۸ mm) و مرحله سوم (قطر میوه ۵۰ mm) در تجزیه مرکب سال‌های ۱۳۸۳ و ۱۳۸۴

زمان‌های محلول پاشی (قطر میوه (mm))			تیمار
مرحله سوم (۵۰)	مرحله دوم (۴۸)	مرحله اول (۴۶)	(میلی‌گرم در لیتر)
۳۷/۲ ^d	۳۷/۲ ^d	۳۷/۲ ^d	شاهد
۳۸/۸ ^{bcd}	۴۱/۰ ^{bcd}	۴۲/۷ ^{ab}	۱۰۰ اسید جیبرلیک
۴۰/۰ ^{bcd}	۴۲/۰ ^{ab}	۴۲/۳ ^{ab}	۱۵۰ اسید جیبرلیک
۴۱/۰ ^{bcd}	۴۴/۵ ^a	۴۵/۰ ^a	۲۰۰ اسید جیبرلیک
۳۸/۵ ^{bcd}	۳۹/۵ ^{bcd}	۳۸/۰ ^{cd}	۸ 2,4-D
۳۷/۵ ^d	۴۰/۵ ^{bcd}	۴۰/۶ ^{bcd}	۱۶ 2,4-D
۳۹/۵ ^{bcd}	۳۹/۵ ^{bcd}	۴۱/۵ ^{ab}	۲۴ 2,4-D

LSD=۳/۹

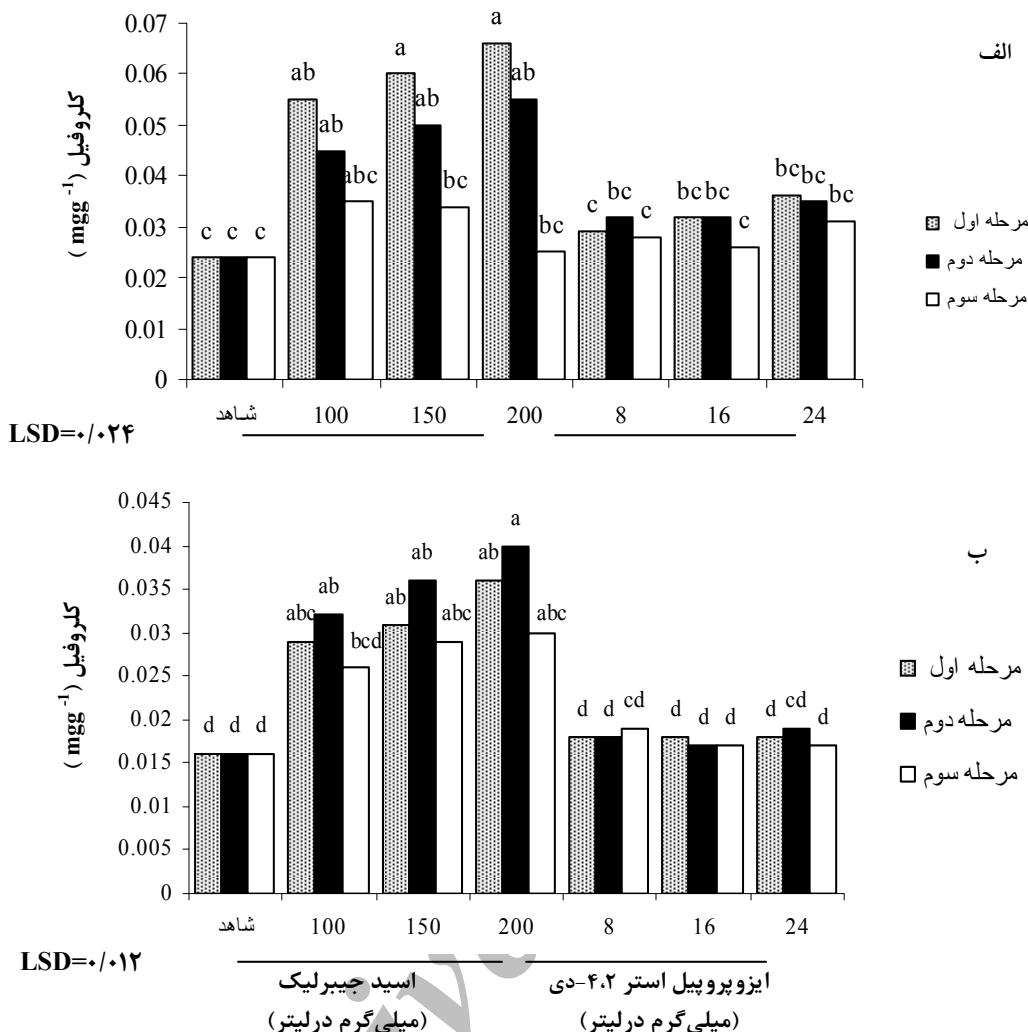
در هر ستون، میانگین‌هایی که دارای حروف مشابهی هستند، در سطح احتمال ۵٪ آزمون LSD تفاوت معنی‌داری با هم ندارند.

۴.۲- دی با تحریک رشد آبدانک‌ها باعث افزایش اندازه در نتیجه افزایش میزان آب آنها می‌شود (۱۸ و ۳۵).

کلروفیل پوست

تجزیه آماری نتایج دو سال اندازه‌گیری میزان کلروفیل نشان داد که در پرتقال ناول تمام غلظت‌های اسید جیبرلیک در مراحل

دقیقی در توجیه افزایش آب در نتیجه محلول پاشی با اسید جیبرلیک بیان نشده است. با توجه به نقش اسید جیبرلیک در تأخیر پیری، شادابی پوست سبب بهبود ارتباط آوندی و آبیگری طولانی‌تر نسبت به شاهد می‌شود، در نتیجه کاهش آب را به تأخیر می‌اندازد. از طرفی احتمالاً افزایش آب در نتیجه افزایش سفتی میوه و کارایی آبیگری می‌باشد (۱۸، ۱۹، ۳۰ و ۳۵).



شکل ۱. اثر غلظت و زمان محلول پاشی اسید جیبرلیک و ایزوپروپیل استر ۴،۲-دی بر میزان کلروفیل میوه پرتقال ناول (الف) و نارنگی کلمانتین (ب) محلول پاشی شده در مرحله اول (قطر میوه ناول ۶۴ mm و قطر میوه کلمانتین ۴۶ mm)، مرحله دوم (قطر میوه ناول ۶۹ mm و قطر میوه کلمانتین ۴۸ mm) و مرحله سوم (قطر میوه ناول ۷۰ mm و قطر میوه کلمانتین ۵۰ mm) در تجزیه مرکب سال‌های ۱۳۸۳ و ۱۳۸۴. میانگین‌هایی که در هر ستون دارای حروف مشترک هستند در سطح احتمال $P=0.05$ آزمون LSD اختلاف معنی‌داری ندارند.

جیبرلیک در تأخیر رنگ‌گیری میوه‌های پرتقال هاملین (۱۵) و گریپ فورت (۲۹) نیز گزارش شده است. اسید جیبرلیک تجزیه کلروفیل و تجمع کارتنوئید را به تأخیر می‌اندازد (۱۰ و ۲۰). با توجه به نتایج به دست آمده، ۴،۲-دی تأثیر معنی‌داری بر میزان کلروفیل در پرتقال ناول و نارنگی کلمانتین نداشت (شکل ۱-الف و ب). این نتایج با گزارش ال‌اتمنی و همکاران (۱۶) در رابطه با تأخیر رنگ‌گیری میوه پرتقال‌های هاملین و والنسیا در اثر محلول پاشی با ۴،۲-دی، مطابقت دارد.

اول و دوم محلول پاشی میزان کلروفیل پوست را نسبت به شاهد در سطح احتمال $P=0.05$ افزایش دادند (شکل ۱-الف). در نارنگی کلمانتین اسید جیبرلیک در غلظت‌های ۱۵۰ و ۲۰۰ میلی‌گرم در لیتر در مرحله اول و دوم و غلظت ۱۰۰ میلی‌گرم در لیتر در مرحله دوم محلول پاشی در سطح احتمال $P=0.05$ سبب افزایش میزان کلروفیل پوست میوه شدند (شکل ۱-ب). پز و همکاران (۳۰) نشان دادند که اسید جیبرلیک قبل از تغییر رنگ باعث تأخیر در رنگ‌گیری نارنگی سانبرست (Sunburst) می‌شود. نقش اسید

جدول ۳. اثر غلظت و زمان محلول پاشی اسید جیبرلیک و ایزوپروپیل استر ۲،۴-دی بر میزان تغییر شکل (سفتی میلی متر) میوه پرتقال ناول محلول پاشی شده در مرحله اول (قطر میوه ۶۴ mm) مرحله دوم (قطر میوه ۶۹ mm) و مرحله سوم (قطر میوه ۷۰ mm) در تجزیه مرکب سال‌های ۱۳۸۳ و ۱۳۸۴.

زمان‌های محلول پاشی (قطر میوه (mm))			تیمار	
مرحله سوم (۷۰)	مرحله دوم (۶۹)	مرحله اول (۶۴)	(میلی گرم در لیتر)	
۱/۳۳ ^{abc}	۱/۳۳ ^{abc}	۱/۳۳ ^{abc}	شاهد	
۱/۲۷ ^{a-d}	۱/۲۳ ^{b-e}	۱/۳ ^{cde}	اسید جیبرلیک ۱۰۰	
۱/۲۸ ^{a-d}	۱/۲۲ ^{b-e}	۱/۱۶ ^{de}	اسید جیبرلیک ۱۵۰	
۱/۲۳ ^{b-e}	۱/۱۸ ^{de}	۱/۱۰ ^e	اسید جیبرلیک ۲۰۰	
۱/۳۶ ^{ab}	۱/۳۲ ^{abc}	۱/۳ ^{a-d}	۸	2,4-D
۱/۴۰ ^a	۱/۳۲ ^{abc}	۱/۲۷ ^{a-d}	۱۶	2,4-D
۱/۴۱ ^a	۱/۲۴ ^{bcd}	۱/۱۹ ^{cde}	۲۴	2,4-D
LSD=۰/۱۴				

در هر ستون، میانگین‌هایی که دارای حروف مشابهی هستند، در سطح احتمال ۵٪ آزمون LSD تفاوت معنی‌داری با هم ندارند.

تغییر شکل میوه (سفتی)

اندازه میوه

در پرتقال ناول اسید جیبرلیک در غلظت‌های مختلف در مرحله اول محلول پاشی قطر میوه را به طور معنی‌داری افزایش داد اما طول میوه تنها در غلظت ۲۰۰ میلی گرم در لیتر اسید جیبرلیک نسبت به شاهد تفاوت معنی‌داری نشان داد (شکل ۲- الف). غلظت‌های ۱۶ و ۲۴ میلی گرم در لیتر ۴،۲-دی در مرحله اول محلول پاشی باعث افزایش معنی‌دار قطر میوه نسبت به شاهد شدند (شکل ۲- ب). در نارنگی کلمانتین اسید جیبرلیک ۲۰۰ میلی گرم در لیتر در مرحله اول و ۴،۲-دی ۲۴ میلی گرم در لیتر در مرحله اول و دوم باعث افزایش معنی‌دار طول میوه شدند (شکل ۳- الف).

اسید جیبرلیک از طریق تأخیر زمان رسیدن میوه و در نتیجه جوان‌تر ماندن میوه از نظر فیزیولوژیکی فرصت بیشتری برای رشد و افزایش آب و اندازه میوه فراهم می‌نماید. نتایج به دست آمده در این پژوهش با نتایج سایر پژوهشگران مطابقت دارد (۶، ۹، ۱۰، ۱۱، ۱۲، ۱۳، ۱۵، ۲۳ و ۲۷). آلمیدا و همکاران گزارش کردند که ۴،۲-دی باعث افزایش اندازه میوه پرتقال پرا می‌گردد (۷). هم‌چنین مقدس و راحمی (۴) نشان دادند که ۴،۲-دی طول و قطر نارنگی محلی جهرم را افزایش می‌دهد. کاربرد

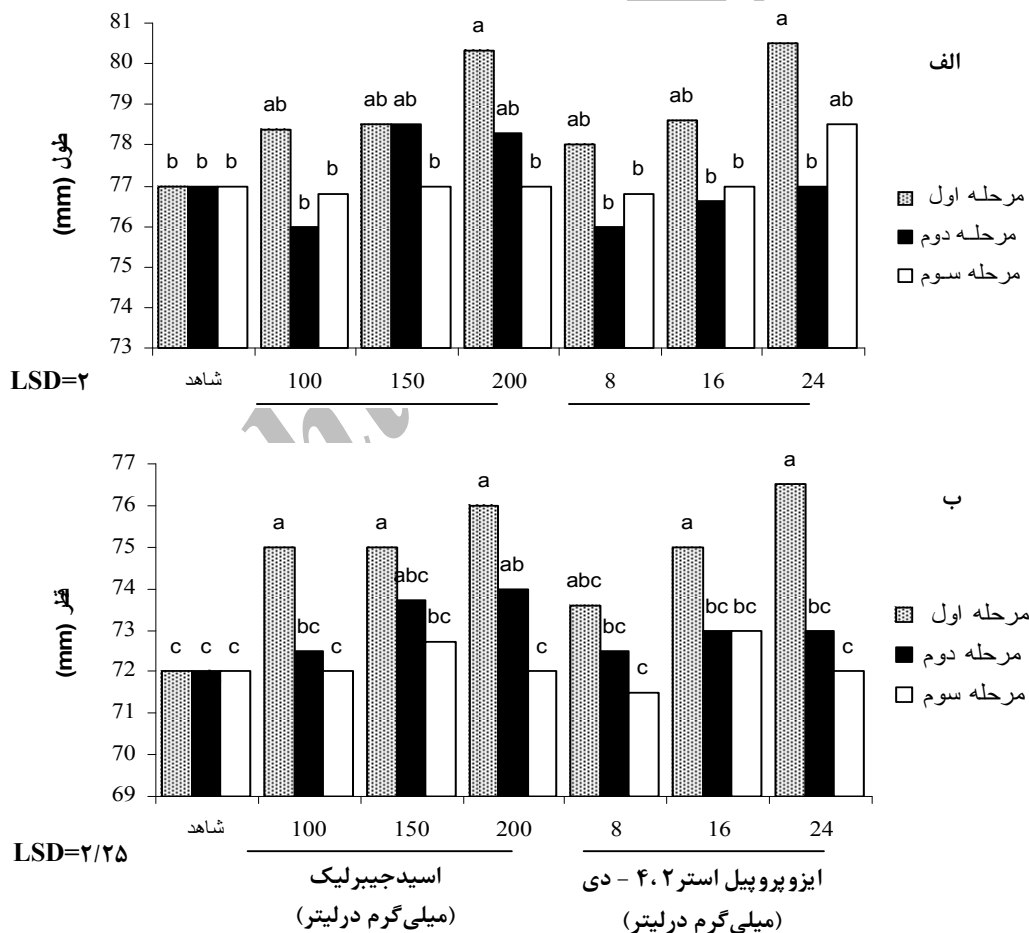
نتایج نشان دادند که در پرتقال ناول، اسید جیبرلیک در غلظت‌های ۱۵۰ و ۲۰۰ میلی گرم در لیتر در مرحله اول محلول پاشی ۲۰۰ میلی گرم در لیتر در مرحله دوم محلول پاشی در سطح احتمال $P=0.05$ سفتی پوست میوه را به طور معنی‌داری نسبت به شاهد افزایش داد. با بررسی نتایج تأثیر ۴،۲-دی بر سفتی پوست میوه‌های پرتقال ناول، مشخص شد که این تنظیم کننده رشد تأثیر معنی‌داری بر سفتی پوست میوه ندارد (جدول ۳). در نارنگی کلمانتین تمامی غلظت‌های اسید جیبرلیک در مرحله اول و دوم و سوم محلول پاشی، سفتی پوست میوه را به طور معنی‌داری افزایش دادند. بیشترین میزان سفتی پوست میوه در مرحله اول مشاهده شد. در حالی که ۴،۲-دی در غلظت‌های ۱۶ و ۲۴ میلی گرم در لیتر تنها در مرحله اول محلول پاشی باعث افزایش معنی‌دار سفتی پوست میوه در سطح احتمال $P=0.05$ شدند (جدول ۴). نتایج ال‌اتمنی و همکاران (۱۶) در مورد بررسی تأثیر ۴،۲-دی بر سفتی پرتقال ناول نتایج حاصله از این پژوهش را تأیید می‌نماید. اسید جیبرلیک با ممانعت از فعالیت آنزیم پکتین متیل استراز، از کاهش پکتین نا محلول در دیواره سلولی جلوگیری می‌کند از این طریق استحکام سلول و بافت را افزایش می‌دهد (۳۴).

جدول ۴. اثر غلظت و زمان محلول پاشی اسید جیبرلیک و ایزوپروپیل استر ۲،۴-دی بر میزان تغییر شکل (سفتی میلی متر) میوه نارنگی کلماتین محلول پاشی شده در مرحله اول (قطر میوه ۶۴ mm) مرحله دوم (قطر میوه ۴۸ mm) و مرحله سوم (قطر میوه ۵۰ mm) در تجزیه مرکب سال‌های ۱۳۸۳ و ۱۳۸۴.

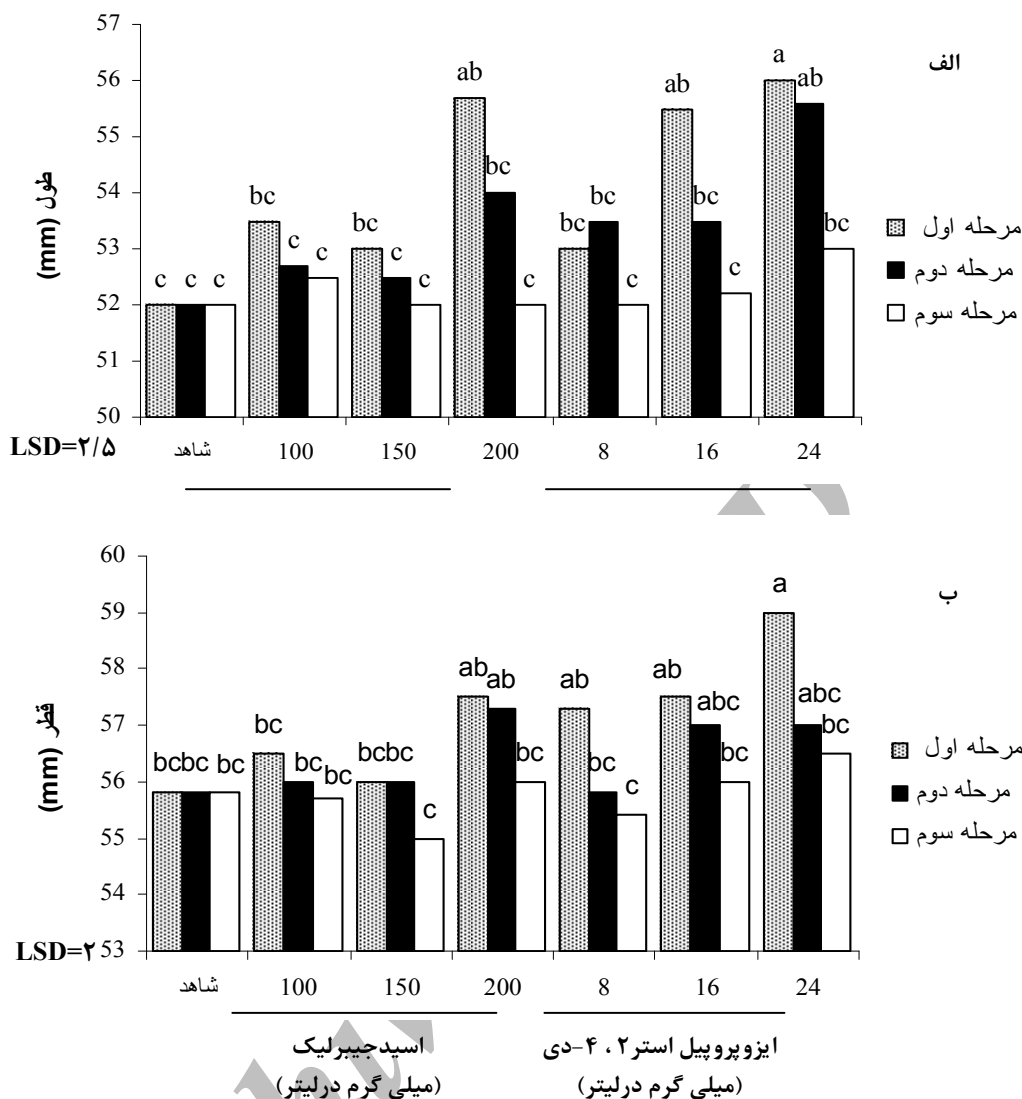
زمان‌های محلول پاشی (قطر میوه (mm))			تیمار
مرحله سوم (۵۰)	مرحله دوم (۴۸)	مرحله اول (۶۴)	(میلی گرم در لیتر)
۳/۱ ^a	۳/۱ ^a	۳/۱ ^a	شاهد
۲/۵۵ ^{b-e}	۲/۴ ^{c-f}	۲/۲ ^{e-f}	اسید جیبرلیک ۱۰۰
۲/۳۵ ^{def}	۲/۲۵ ^{ef}	۲/۱ ^f	اسید جیبرلیک ۱۵۰
۲/۳۵ ^{def}	۲/۲ ^{e-f}	۲/۰ ^f	اسید جیبرلیک ۲۰۰
۲/۹ ^{ab}	۲/۹ ^{ab}	۲/۸۵ ^{abc}	۸ 2,4-D
۲/۹ ^{ab}	۲/۸۷ ^{abc}	۲/۶ ^{b-e}	۱۶ 2,4-D
۲/۹ ^{ab}	۲/۸ ^{a-d}	۲/۵۵ ^{b-e}	۲۴ 2,4-D

LSD=۰/۴۷

در هر ستون، میانگین‌هایی که دارای حروف مشابهی هستند، در سطح احتمال ۵٪ آزمون LSD تفاوت معنی‌داری با هم ندارند.



شکل ۲. اثر غلظت و زمان محلول پاشی اسید جیبرلیک و ایزوپروپیل استر ۲،۴-دی بر طول (الف) و قطر میوه (ب) پرتقال ناول محلول پاشی شده در مرحله اول (قطر میوه ۶۴ mm)، مرحله دوم (قطر میوه ۶۹ mm) و مرحله سوم (قطر میوه ۷۰ mm) در تجزیه مرکب سال‌های ۱۳۸۳ و ۱۳۸۴. میانگین‌هایی که در هر ستون دارای حروف مشترک هستند در سطح احتمال ۵٪ آزمون LSD اختلاف معنی‌داری ندارند.



شکل ۳. اثر غلظت و زمان محلول پاشی اسید جیبرلیک و ایزوپروپیل استر ۴، ۲-دی بر طول (الف) و قطر (ب) میوه نارنگی کلمانتین محلول پاشی شده در مرحله اول (قطر میوه ۶۴ mm)، مرحله دوم (قطر میوه ۶۴ mm) و مرحله سوم (قطر میوه ۶۴ mm) در تجزیه مرکب سال‌های ۱۳۸۳ و ۱۳۸۴. میانگین‌هایی که در هر ستون دارای حروف مشترک هستند در سطح احتمال $P=0.05$ از مزمون LSD اختلاف معنی‌داری ندارند.

در سطح احتمال $P=0.05$ مشاهده نشد (نتایج ارائه نشده است). در نارنگی کلمانتین غلظت‌های ۱۵۰ و ۲۰۰ میلی‌گرم در لیتر در مرحله اول و دوم محلول پاشی باعث کاهش معنی‌دار درصد پوست میوه نسبت به شاهد در سطح احتمال $P=0.05$ شد. هیچ یک از تیمارهای ۴، ۲-دی تفاوت معنی‌داری نسبت به شاهد نشان ندادند (جدول ۵). بنابراین هم نوع میوه و هم زمان محلول پاشی مهم می‌باشد زیرا تفاوتی بین شاهد و درصد پوست میوه در مرحله سوم محلول پاشی دیده نشد. پژو و همکاران (۳۰) نشان

اکسین در اوایل طویل شدن سلول‌ها، توسعه سلولی به خصوص در آبدانک‌ها را تحریک کرده و ظرفیت آنها را برای تجمع آب افزایش می‌دهد. بنابراین میوه سریع‌تر رشد می‌کند و اندازه میوه افزایش می‌یابد (۸، ۱۷، ۲۱ و ۲۲).

درصد پوست

در بررسی نتایج دو سال در پرتقال ناول تفاوت معنی‌داری بین تیمارهای مختلف ۴، ۲-دی و اسید جیبرلیک در مقایسه با شاهد

جدول ۵. اثر غلظت و زمان محلول پاشی اسید جیبرلیک و ایزوپروپیل استر ۲،۴-دی بر میزان درصد پوست میوه نارنگی کلمانتین محلول پاشی شده در مرحله اول (قطر میوه ۶۴ mm) مرحله دوم (قطر میوه ۶۹ mm) و مرحله سوم (قطر میوه ۷۰ mm) تجزیه مرکب سال‌های ۱۳۸۳ و ۱۳۸۴.

زمان‌های محلول پاشی (قطر میوه (mm))			تیمار (میلی گرم در لیتر)
مرحله سوم (۵۰)	مرحله دوم (۴۸)	مرحله اول (۴۶)	
۳۵/۳ ^a	۳۵/۳ ^a	۳۵/۳ ^a	شاهد
۳۴ ^{ab}	۳۴ ^a	۳۳ ^{abcd}	اسید جیبرلیک ۱۰۰
۳۴/۳ ^{ab}	۳۱/۷ ^{cd}	۳۱/۵ ^d	اسید جیبرلیک ۱۵۰
۳۳/۲ ^{abcd}	۳۲/۶ ^{bcd}	۳۱/۶ ^d	اسید جیبرلیک ۲۰۰
۳۴/۵ ^{ab}	۳۳ ^{abcd}	۳۵ ^{ab}	۸ 2,4-D
۳۳/۹ ^{abc}	۳۴ ^{ab}	۳۴/۸ ^{ab}	۱۶ 2,4-D
۳۴/۵ ^{ab}	۳۳/۵ ^{abc}	۳۵/۳ ^a	۲۴ 2,4-D
LSD=۲/۳			

در هر ستون، میانگین‌هایی که دارای حروف مشابهی هستند، در سطح احتمال ۰.۵٪ آزمون LSD تفاوت معنی داری با هم ندارند.

است که پفی پوست را به تأخیر می‌اندازد (۲۶). ۲،۴-دی تأثیر مشخصی بر درصد پوست میوه‌های نارنگی کلمانتین و پرتقال ناول نداشت. گزارشی نیز مبنی بر تأثیر این تنظیم کننده بر درصد پوست مرکبات مشاهده نشده است.

دادند که محلول پاشی با اسید جیبرلیک قبل از تغییر رنگ، درصد پوست نارنگی Sunburst را کاهش داد. نتایج به دست آمده در این پژوهش با تحقیقات دیگر پژوهشگران مطابقت دارد (۱۹) و اسید جیبرلیک رشد پوست را کند می‌نماید و به همین دلیل (۳۳).

منابع مورد استفاده

۱. خوئی، س. ۱۳۷۱. اصول تغذیه مرکبات. مؤسسه تحقیقات آب و خاک، مرکز تحقیقات کشاورزی مازندران.
۲. فتوحی قزوینی، ر. ۱۳۷۷. پرورش مرکبات در ایران. انتشارات دانشگاه گیلان.
۳. لاهوتی، م. م. زارع و ر. احمدیان. ۱۳۸۲. بیوشیمی و فیزیولوژی هورمون‌های گیاهی. انتشارات دانشگاه فردوسی مشهد.
۴. مقدس، م. و م. راحمی. ۱۳۸۲. اثرهای ایزوپروپیل استر ۲،۴-دی کلروفنوکسی استیک اسید و نقتالین استیک اسید بر اندازه و جلوگیری از ریزش قبل از برداشت نارنگی محلی. مجله علوم کشاورزی ایران ۳۴(۲): ۴۴۵-۴۴۹.
5. Agusti, M., A. Martinez-Fuentes and C. Mesejo. 2002. Citrus fruit quality, physiological basis and techniques of improvement. *Agrociencia*. 6:1-16.
6. Agusti, M., V. Almela and M. Aznar. 1994. 'Satsuma' mandarin fruit size increased by 2,4-D. *HortScines* 29:279-281.
7. Almeida, I. M., J. Domingos and E. O. Ono. 2004. Application of plant growth regulators at pre-harvest for fruit development of 'Pera' oranges. *Braz. Arch. Biol. Technol.* 47: 886-902.
8. Aznar, M., V. Almela, M. Juan and M. El-Otmani. 1995. Effect of the synthetic auxin phenothiol on fruit development of 'Fortune' mandarin. *HortScines* 70:617-621.
9. Ben-Yehoshua, S., I. Kobiler and B. Shapiro. 1979. Some physiological effects of delaying deterioration of citrus fruit by individual seal-packaging in high density polyethylene film. *J. Amer. Soc. Hort. Sci.* 104:868-873
10. Berhow, A. M. 2000. Effect of early plant growth regulator treatments on flavonoid levels in grapefruit. *Plant Growth Reg.* 30:235-232.
11. Berhow, A. M. and C. E. Vandercook. 1992. The reduction of naringin content of grapefruit by applications of

- gibberellic acid. *Plant Growth Reg.* 11:75-80.
12. Chao, C. T. and J. L. Carol. 2000. Application of plant growth regulators and fertilizers to increase fruit set, fruit size, and yield of 'Clementine' mandarin. *Bot. Plant Sci.* 14:216-221.
 13. Chao, C. T. and J. L. Carol. 2004. Improving the efficacy of GA₃ to increase fruit set and yield of 'Clementine' mandarins in California. *Bot. Plant Sci.* 10:143-150.
 14. Davies, F. S., C. A. Campbell and G. Zalman. 1997. Gibberellic acid sprays for improving fruit peel quality and increasing juice yield of processing oranges. *Proc. Fla. State Hort. Soc.* 110:16-21.
 15. Davies, F. S., C. A. Campbell, G. Zalman and M. W. Fidelibus. 1999. Gibberellic acid application timing effects on peel quality and juice yield of 'Hamtin' oranges. *Proc. Fla. State Hort. Soc.* 112:22-24.
 16. El-Otmani, M., A. A. Berek and C. W. Coggins. 1990. Gibberellic acid and 2,4-D prolong on tree storage of citurs in Morocco. *Sci. Hort.* 44:241-249.
 17. El-Otmani, M., M. Agusti, M. Aznar and V. Almela. 1993. Improving the size of 'fortune' mandarin fruits by the auxin 2,4-DP. *Scientia Hort.* 55:283-290.
 18. Fidelibus, M. W., F. S. Davies and C. A. Campbell. 2002. Gibberellic acid application timing effects fruit quality of processing oranges. *HortScience* 37:353-357.
 19. Garcia-Luis, A., M. Agusti, V. Almela and J. L. Guardiola. 1985. Effect of gibberellic acid on ripening and peel puffing in 'Satsuma' mandarin. *Scientia Hort.* 27:75-86.
 20. Garcia-Luis, A., A. Herrero-Villen and J. L. Guardiola. 1992. Effect of application of gibberellic acid on late growth, maturation and pigmentation of the 'Clementine' mandarin. *Scientia. Hort.* 49:71-82.
 21. Gravina, A., H. Arbiza and F. Ronea. 1997. Synthetic auxins evaluation on fruit size and yield in 'Ellendale' tangor. *Acta Hort.* 463:413-418.
 22. Guardiola, J. L. 1996. Synthetic auxins and citrus fruit size, strategies of use and mechanism of action. *Proc. Int. Soc. Citriculture* 2:953-960.
 23. Guardiola, J. L., M. L. Barres and A. Garcia-Luis. 1993. Effects of exogenous growth regulators on fruit development in citrus Unshiu. *Ann. Bot.* 71:169-176.
 24. Hawang, Y.S., D.J. Huber and L.G. Albrigo. 1990. Comparison of cell wall components in normal and disordered juice vesicles of grapefruit. *J. Amer. Soc. Hort. Sci.* 281-288.
 25. Hamson, A. R. 1952. Measuring firmness of tomatoes in breeding programs. *Proc. Amer. Soc. Hort. Sci.* 60:425-433.
 26. Kawase, K. and K. Suzuki. 1981. Use of growth regulator to control rind puffing of 'Satsuma' mandarin fruit. *Pro. Int. Soc. Citriculture* 1:237-239.
 27. Koch, N., K. Theron and E. Rabe. 1996. Fruit size prediction in 'Clementine' and 'Satsuma' mandarin and improvement of 'Clementine' mandarine fruit size by 2,4-DP. *Proc. Int. Soc. Citriculture* 2:737-744.
 28. Kokkalos, T. I. 1981. Effect of 2,4-dichlorophenoxy acetic acid and gibberellic acid on grapefruit. *Hort. Res.* 21:1-9.
 29. McDonald, R. E., P. D. Greany, P. E. Shaw and T. G. McCllum. 1997. Preharvest application of gibberellic acid delay senescence of Florida grapefruit. *J. Hort. Sci.* 72:461-468.
 30. Pozo, L.W., J.K. Kender and A. Grant. 2000. Effects of gibberellic acid on ripening and rind puffing in 'Sunburst' mandarin. *Proc. Fla. State Hort. Soc.* 113:102-105.
 31. Ritenour, M., M. Burton and T. Mccollum. 2005. Effect of pre or postharvest gibberellic acid application on storage quality of Florida 'Ruby' red grapefruit and 'Fallglo' tangerines. *Agric. Res. Service* 22: 408-503.
 32. Saini, R.S. and K. D. Sharma. 2001. *Laboratory Manual of Analytical Techniques in Horticulture.* Agrobios Pub., India.
 33. Sing, R. and R. Sing. 1981. Effect of GA₃, planofix (NAA) and ethrel on granulation and fruit quality in 'Kaula' mandarin. *Scientia Hort.* 14: 315-321.
 34. Storey, R. and M. T. Treeby. 1990. Short and long term growth of 'Navel' orange fruit. *J. Hort. Sci. Biot.* 74:464-471.
 35. Stover, E. D. and F. Davies. 2001. Gibberellic acid to enhance juice yield and late-season quality of processing oranges. *Inst. Food and Agric. Sci.* 794:302-308.
 36. Ting, S. V. and L. Russeff. 1981. *Citrus Fruits and Their Products Analysis Technology.* Marcel Dekker Inc., New York.