

تأثیر تغذیه بر گی عناصر کم مصرف آهن و روی بر صفات کمی و کیفی ارقام پیاز سفید قم و قرمز ری

• احمد بایبوردی

عضو هیأت علمی مرکز تحقیقات کشاورزی و منابع طبیعی آذربایجان شرقی

تاریخ دریافت: خرداد ماه ۱۳۸۴ تاریخ پذیرش: مهر ماه ۱۳۸۵

email: abaybordi@yahoo.com

چکیده

مصرف بی‌رویه و نامتعادل کودهای شیمیایی از ته و فسفره سبب گردیده توازن عناصر غذایی بویژه کم مصرف در خاک به هم خورده و منجر به کاهش جذب عناصر آهن، روی، مس و منگنز توسط گیاه گردد. بعلاوه شرایط قلیایی و آهنی خاک‌های زراعی استان آذربایجان شرقی از عوامل عمده محدود کننده جذب عناصر غذایی کم مصرف می‌باشد. با توجه به اینکه ارقام مختلف پیاز عکس‌العمل متفاوتی به جذب عناصر غذایی نشان می‌دهند، لذا اهمیت داشت که در این زمینه تحقیقی صورت گیرد. به منظور بررسی تأثیر تغذیه بر گی عناصر آهن و روی بر صفات کمی و کیفی دو رقم پیاز قرمز ری و سفید قم آزمایشی به صورت فاکتوریل در قالب طرح بلوک‌های کامل تصادفی با دو عنصر آهن در سه سطح (صفر، پنج و ده در هزار) و عنصر روی در سه سطح (صفر، دو و چهار در هزار) از منابع سولفات و دو رقم پیاز سفید قم و قرمز ری در ۱۸ تیمار و سه تکرار روی خاک (Fine Mixed Calcareous Fluventic Xerorthents) به اجراء درآمد. بیشترین عملکرد (۷۱ تن در هکتار) از محلول پاشی توأم سولفات آهن با غلظت یک درصد و سولفات روی با غلظت چهار در هزار به دست آمد. همچنین بالاترین عملکرد (۷۰ تن در هکتار) از پیاز سفید قم نسبت به پیاز قرمز ری (۶۲ تن در هکتار) حاصل شد. بیشترین درصد مواد جامد محلول کل (۲۱ درصد) در صورت محلول پاشی توأم سولفات روی با غلظت دو در هزار و سولفات آهن با غلظت پنج در هزار حاصل شد. همچنین بالاترین درصد مواد جامد محلول کل (۵/۲۱ درصد) از پیاز قرمز ری نسبت به سفید قم (۱۹/۷ درصد) به دست آمد. کمترین میزان نیترات سوخ پیاز (۸۰ میلی‌گرم در کیلوگرم وزن تر) در صورت محلول پاشی توأم سولفات آهن با غلظت یک درصد و سولفات روی با غلظت ۴ در هزار به دست آمد. همچنین کمترین غلظت نیترات (۷۶ میلی‌گرم در کیلوگرم) در رقم قرمز ری در کنار محلول پاشی سولفات آهن با غلظت یک درصد حاصل شد. بیشترین میزان اسید اسکوربیک سوخ پیاز (۱۳/۸ میلی‌گرم در یکصدگرم وزن تازه) در صورت محلول پاشی توأم سولفات آهن با غلظت یک درصد و سولفات روی با غلظت چهار در هزار اندازه‌گیری شد. اسیدتیاه پیاز سفید قم (۸/۱) نسبت به قرمز ری (۷/۹) بیشتر بود. بیشترین میزان تندی (۸/۸ میکروگرم در میلی‌لیتر) در صورت محلول پاشی توأم سولفات آهن و سولفات روی اندازه‌گیری شد. همچنین بالاترین میزان تندی در پیاز قرمز ری (۸/۷ میلی‌گرم در میلی‌لیتر) در صورت محلول پاشی سولفات آهن حاصل شد. از نظر وزن تک سوخ پیاز سفید قم بیشتر از قرمز ری بود. بیشترین قطر پیاز (۸/۴ سانتی‌متر) در سطح سوم آهن یعنی محلول پاشی با غلظت یک درصد حاصل شد.

کلمات کلیدی: آهن، روی، پیاز سفید قم، پیاز قرمز ری، نیترات، تندی

Pajouhesh & Sazandegi No: 74 pp: 153-160

Effect of foliar applications of Iron and Zinc on the yield and quality of white qom and red ray onion varieties in grown Khosrowshahr Regions*By: A.Bybordi, Member of Scientific Board of Research Center of Agriculture and Natural Resources of East Azarbaijan Province.*

The haphazard and unbalanced use of macronutrients nitrogen and phosphorus as well as the prevailing calcareous and alkali conditions of agricultural soils in East Azarbaijan have resulted in poor application and uptake of soil micronutrients by crops in the province. To evaluate the effect of foliar application of microelements such as iron and zinc on the yield and quality of Nikbakht Red Ray and white Qom onion varieties, a randomized complete block factorial experiment was carried out during two growing seasons 2003-04 at Khosrowshahr Research Station of Azarbaijan. Iron and zinc sulfates were applied at three levels as 0, 0.2, and 0.4 per cent solutions, and as 0, 0.5, and 1.0% solutions, respectively. Two varieties of onions, namely, White Qom and Red Ray were used in the experiment making a total of 18 treatments in 3 replications. The highest yield of 71 tons/ha was obtained with the combined applications of a 1% solution of iron sulfate and 0.4% solution of zinc sulfate. Also zinc sulfate. Also the highest yield of 70 tons/ha was obtained with white Qom variety as compared with the Red Ray variety. The highest total soluble solids (21%) resulted from the combined application of 0.2% solution of zinc sulfate and 0.5% solution of iron sulfate. Also the Red Ray variety produced the highest TSS. (21.5%) as compared with the White Qom variety. The lowest nitrate content (80 mg/kg) in the bulbs was obtained with a combined application of a 1% solution of iron sulfate and 0.4% solution of zinc sulfate. The Red Ray variety sprayed with a 1% solution of iron sulfate produced the lowest concentration of nitrate (80 mg/kg). The highest level of onion ascorbic acid (13.8 mg/100 gr) was measured with the application of 1% solution of zinc sulfate. Acidity of white Qom onion was measured to be higher than that of Red Ray. The sharpest taste resulted from a combined application of iron sulfate and zinc sulfate solutions. Likewise, the sharpest taste resulted from the foliar application of the iron sulfate on Red Ray onions. The heaviest single onion bulb belonged with the White Qom variety as compared with the Red Ray onions. The bulb with the largest diameter resulted from the foliar application of 1% solution of iron sulfate.

Key words: Iron, Zinc, Red Ray, White Qom; Quantity and Quality**مقدمه**

پیاز خوراکی با سطح زیرکشت آبی ۴۱۶۱۷ هکتار و تولید ۱۳۱۲۴۹۷ تن با عملکرد متوسط ۳۱۵۳۸ کیلوگرم در هکتار یکی از سبزیهای مهم مورد کشت در استان آذربایجان شرقی می باشد و به دلیل نیاز روزمره مردم در جیره غذایی از اهمیت بسزائی برخوردار می باشد (۲). بررسی میزان مصرف کودهای عناصر پر مصرف و کم مصرف از نظر اثرات باقیمانده آن در محصول و کیفیت آن اهمیت زیادی دارد. با توجه به تنوع ارقام، مطالعه پیازهای روزبلند در مناطق مختلف نشان داد که رقم امیدبخش سفید قم از صفات مطلوبی مثل تحمل به تریپس، عملکرد بالا، تحمل به فوزاریوم، انبارمندی زیاد برخوردار می باشد. لذا جهت دستیابی به پتانسیل مطلوب و حفظ کیفیت این رقم جدید نیاز به تعیین مناسب کود مورد نیاز می باشد (۸). با توجه به اینکه عناصر کم مصرف نقش مهمی در تولید کمی و کیفی محصول پیاز دارند لذا دانستن بهترین تیمار کودی به دلیل جلوگیری از مصرف بی رویه کودهای شیمیایی از اهمیت زیادی برخوردار است (۲۱، ۲۲).

مصرف بی رویه و نامتعادل کودهای شیمیایی بخصوص کودهای فسفوری سبب گردیده توازن عناصر غذایی بویژه عناصر کم مصرف در خاک به هم خورده و منجر به کاهش جذب عناصر آهن، روی، مس و منگنز توسط گیاه گردیده بعلاوه شرایط آهکی و قلیائی خاکهای زراعی از دیگر عوامل محدود کننده جذب عناصر کم مصرف می باشد. با توجه به محدودیت های مصرف خاکی عناصر کم مصرف (از قبیل تثبیت شدن و اثرات باقیمانده) محلول پاشی یا تغذیه برگی از راه های موثر در برطرف کردن نیاز غذایی گیاهان به عناصر کم مصرف است (۲۸). Brewster و Robinowitch (۷) محلول پاشی عناصر آهن، روی و مس را در بهبود عملکرد کمی و کیفی پیاز بر سایر روش ها ترجیح داده اند. Mortvedt و همکاران (۱۶) گزارش نمودند که مصرف سولفات روی به میزان ۱/۱۲ کیلوگرم در هکتار به صورت محلول پاشی تأثیر بیشتری در افزایش راندمان کمی و کیفی محصول پیاز نسبت به مصرف خاکی با کاربرد کود به میزان ۲۰ کیلوگرم در هکتار داشته است. Tiwari و Sindahu (۲۹) گزارش نمودند که محلول پاشی عناصر آهن،

یافته و درصد رطوبت غده‌های پیاز کاهش یافته و بدنبال آن خاصیت انبارداری افزایش یافت. هدف این آزمایش تعیین و دستیابی به بهترین فرمول کودی محلول پاشی عناصر میکروآهن و روی به منظور ارتقای کمی و کیفی ارقام جدید پیاز سفید قم و قرمز ری می‌باشد.

مواد و روش‌ها

به منظور بررسی تأثیر تغذیه برگی عناصر روی و آهن بر صفات کمی و کیفی دو رقم امیدبخش قرمز ری و سفید قم، آزمایشی در سال زراعی ۸۳-۸۲ به صورت فاکتوریل در قالب طرح بلوک‌های کامل تصادفی با دو عنصر روی و آهن به ترتیب با غلظت‌های صفر، ۲ و ۴ در هزار روی و صفر، ۵ و ۱۰ در هزار آهن (۱۴، ۱۵) از منبع سولفات دو رقم پیاز سفید قم و قرمز ری در ۱۸ تیمار و سه تکرار در ایستگاه خسروشهر آذربایجان شرقی روی خاک (Fine Loamy Mixed Calcareous Fluventic Xerorthents) به مرحله اجرا درآمد.

کودهای ازتی، فسفری و پتاسیمی براساس آزمون خاک از منبع آورده، سوپر فسفات تریپل و سولفات پتاسیم به طور یکنواخت در کلیه تیمارها اعمال گردید. ازت در سه تقسیط هنگام کشت، در هنگام تشکیل کامل برگها و قبل از تشکیل غده مصرف شده و تمامی کودهای فسفره و پتاسه قبل از کشت به صورت پخش سطحی در تیمارها به کار برده شد. میزان مصرف کود آورده با توجه به نتایج تجزیه خاک ۴۵۰ کیلوگرم در هکتار، سوپر فسفات تریپل ۱۰۰ کیلوگرم در هکتار و ۱۰۰ کیلوگرم سولفات پتاسیم تعیین شد.

عناصر کم مصرف با غلظت‌های معین (غلظت عنصری) در دو مرحله ۳ و ۵ برگی محلول پاشی شدند. هر کرت شامل ۴ خط به طول ۴ متر و فاصله خطوط کشت نیم متر خواهد بود. فاصله دو تکرار از هم سه متر بوده تا خروج و ورود آب برای هر تکرار جداگانه تعبیه گردد. در طول دوره رویش مراقبت‌های زراعی از قبیل آبیاری و وجین انجام گرفت. پس از آبیاری اولیه و پس از سبز شدن بذور آبیاری‌های بعدی بسته به نیاز گیاه و خاک زراعی معمولاً هر هفته یکبار انجام شد. در طول دوره رشد از صفاتی مثل تاریخ سبز شدن، زمان حجیم شدن پیازها، طول برگها، تعداد برگها، تاریخ رسیدن و پس از برداشت از صفاتی مثل وزن تک پیاز، طول پیاز، قطر پیاز یادداشت‌برداری به عمل آمد. برای بررسی خاصیت انبارداری محصول پیاز براساس استاندارد موسسه تحقیقات فنی و مهندسی (۴) ۱۰۰ عدد غده از هر کرت در یک کیسه توری قرار داده شد و در شرایط انبار یعنی دمای ۴ درجه سانتیگراد به مدت ۶ ماه نگهداری شد و در نهایت درصد غده‌های از بین رفته به دست آمد. همچنین در غده‌هایی که به آزمایشگاه منتقل گردید ویژگی‌هایی نظیر میزان اسیداسکوربیک، (روش ۴ و ۲ دیکلروفنیل ایندوفنل) میزان نیترات (روش دی‌آزو)، درصد مواد جامد محلول کل (ریفراکتومتر)، درصد پروتئین (روش کج‌لدال) اندازه‌گیری گردید (۴). تندی با استفاده از متد Weston و Schwimmer تعیین گردید و در این روش با استفاده از محلول ۴-۲- دینیتروفنیل هیدرازین و با کمک اسپکتروفتومتر در طیف جذبی ۴۲۰ نانومتر میزان غلظت اسید پیروویک در عصاره پیاز به دست آمد (۴، ۱).

پس از آنالیز داده‌ها به کمک نرم‌افزار Mstatc روش تجزیه واریانس و مقایسه میانگین‌ها به روش دانکن انجام شد.

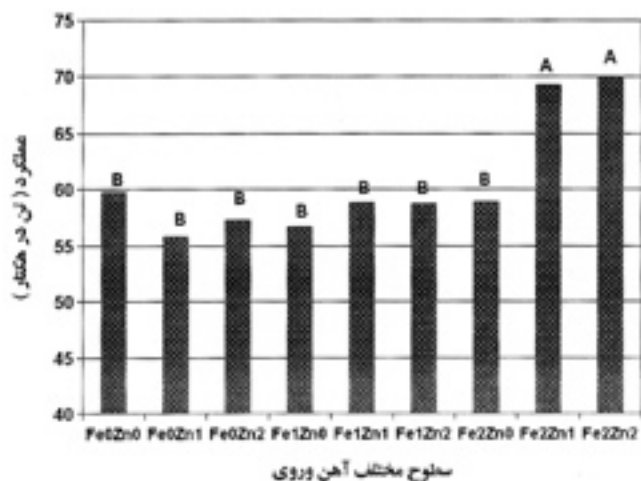
روی و مس علاوه بر افزایش پارامترهای کمی باعث افزایش درصد مواد جامد محلول، اسید اسکوربیک و میزان پروتئین در پیاز گردیده است.

بایوردی (۳) گزارش نمود که مصرف عناصر کم مصرف به صورت محلول پاشی عملکرد محصول پیاز را افزایش داد و با محلول پاشی آهن و روی از میزان اسیدیته عصاره پیاز کاسته شد و کمترین میزان نیترات در غده پیاز با کاربرد محلول پاشی سولفات آهن حاصل گردید. بیشترین درصد مواد جامد محلول در تیمار محلول پاشی مصرف توأم کودهای سولفات آهن و روی به دست آمد. Haggag و همکاران (۹) گزارش نمودند که مصرف ۱۸۰ کیلوگرم در هکتار ازت در کنار محلول پاشی سولفات روی با غلظت چهار در هزار باعث بیشترین عملکرد در محصول پیاز شده است.

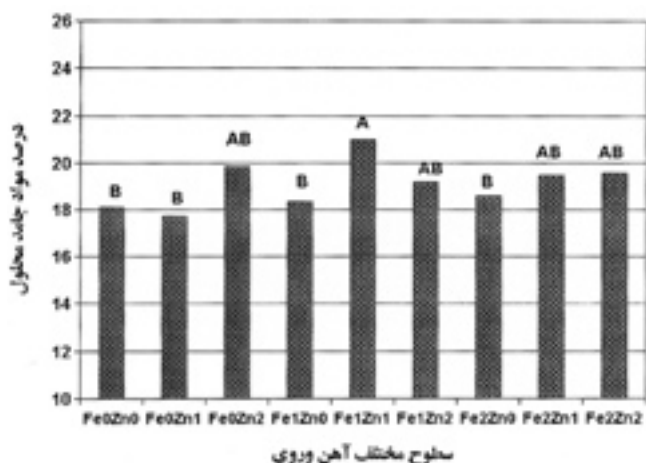
Horneck (۱۰) در مطالعات خود به این نتیجه رسید در مناطقی که میزان آهن و روی در خاک محل کشت آنها پایین‌تر از حد بحرانی می‌باشد محلول پاشی این عناصر علاوه بر افزایش عملکرد باعث بالا رفتن درصد ماده خشک و خواص کیفی پیاز می‌گردد. همچنین کمترین درصد غده‌های از بین رفته (۱۷/۳ درصد) در تیمار محلول پاشی سولفات آهن حاصل گردید. بیشترین سفتی بافت (۱/۸۱ کیلوگرم بر سانتی‌متر مربع) در تیمار محلول پاشی توأم عناصر آهن و روی گزارش شد. Knott (۱۱) نشان داد که کاربرد سولفات روی باعث افزایش سفتی بافت، انبارداری، بهبود خصوصیات کیفی پیاز و میزان پروتئین می‌گردد. Mortvedt و همکاران (۱۶) به این نتیجه رسیدند که در کلیه محصولات زراعی محلول پاشی آهن روش موثرتری برای جبران کمبود آهن بوده و قابل قبول‌تر از مصرف آن در خاک می‌باشد. Singh و Riwari (۲۶) در هندوستان تأثیر عناصر کم مصرف آهن، روی و منگنز را بر کمیت و کیفیت پیاز مورد مطالعه قرار دادند و متوجه شدند که تیمارهای حاوی عناصر آهن، روی و منگنز که به صورت محلول پاشی مورد استفاده قرار گرفتند باعث افزایش معنی‌داری در میزان مواد جامد محلول، قند کل و اسید اسکوربیک پیاز شده‌اند. این محققان بالا بودن pH خاک، درصد آهک بالا و میزان رس زیاد خاک محل مورد آزمایش را دلیل برتری روش محلول پاشی ذکر نمودند. این محققان چنین نتیجه گرفتند که تأثیر عناصر روی، آهن و منگنز در فعالیت‌های فتوسنتزی و در متابولیسم ازت باعث این افزایش‌ها گردیده است. EL-Habbasha (۸) نقش عناصر کم مصرف آهن، روی، بر و مس را در افزایش پارامترهای رشدی نظیر وزن تک پیاز و طول غده‌ها گزارش نمود. به نظر این محقق غلظت پروتئین در گیاهان مبتلا به کمبود روی کاهش پیدا کرد و در مقابل میزان اسیدهای آمینه و آمیدها در بافت‌های گیاهی افزایش یافت. Singh و Tiwari (۲۷) مطالعاتی در هندوستان بر روی پیاز انجام دادند و به این نتیجه رسیدند که محلول پاشی روی با غلظت سه در هزار و سولفات آهن با غلظت هفت در هزار بیشترین تأثیر را در افزایش تمام معیارهای رشد نظیر ارتفاع گیاه، قطر گردن پیاز و عملکرد داشته است. ملکوتی و بایوردی (۵) گزارش نمود که با محلول پاشی سولفات آهن با غلظت یک درصد ضمن افزایش عملکرد ده درصدی، درصد غده‌های از بین رفته پیاز به طور معنی‌داری کاهش پیدا کرد. Munsif و همکاران (۱۸) گزارش نمودند که با کاربرد روی ضمن افزایش عملکرد، میزان درصد مواد جامد محلول، میزان ویتامین C، غلظت قند کل، میزان خاکستر افزایش

نتایج

جدول تجزیه واریانس (جدول ۳) نشان می دهد که اثرات اصلی تأثیر آهن و روی و رقم و اثر متقابل آهن × روی در سطح احتمال یک درصد بر عملکرد محصول معنی دار می باشد. بیشترین عملکرد (۷۱ تندر هکتار) از محلول پاشی توأم سولفات آهن با غلظت یک درصد و سولفات روی با غلظت ۴ در هزار حاصل گردید (شکل ۱). همچنین بالاترین عملکرد از پیاز سفید قم (۷۰ تن در هکتار) نسبت به پیاز قرمز ری (۶۲ تن در هکتار) به دست آمد. اثر اصلی عنصر روی و نوع رقم و اثر متقابل آهن و روی در سطح احتمال یک درصد بر درصد مواد جامد محلول کل معنی دار گردید. بیشترین درصد مواد جامد محلول کل (۲۱ درصد) در صورت محلول پاشی توأم سولفات روی با غلظت دو در هزار و سولفات آهن با غلظت پنج در هزار حاصل شد (شکل ۲). همچنین بالاترین درصد مواد جامد محلول کل (۲۱/۴) از پیاز قرمز ری به دست آمد. اثرات اصلی تأثیر آهن و روی و رقم و اثرات متقابل آهن و روی و آهن و نوع رقم بر میزان نیترات سوخ پیاز معنی دار شد. کمترین میزان نیترات سوخ پیاز (۸۰ میلی گرم در کیلوگرم وزن تازه) در صورت محلول پاشی توأم سولفات آهن با غلظت یک درصد و سولفات روی با غلظت ۴ در هزار به دست آمد (شکل ۳). همچنین کمترین نیترات (۷۹ میلی گرم در کیلوگرم وزن تازه) در رقم قرمز ری در کنار محلول پاشی سولفات آهن با غلظت یک درصد حاصل شد (شکل ۴). اثرات اصلی تأثیر آهن، روی و اثرات متقابل آهن و روی و آهن و رقم در سطح احتمال یک درصد بر میزان ویتامین C معنی دار شد. بیشترین میزان اسید اسکوربیک سوخ پیاز (۱۳/۸ میلی گرم در ۱۰۰ گرم وزن تازه) در صورت محلول پاشی توأم سولفات آهن با غلظت یک درصد و سولفات روی با غلظت ۴ در هزار حاصل شد (شکل ۵). همچنین بالاترین میزان ویتامین C (۷۶/۱۳ میلی گرم در ۱۰۰ گرم وزن تازه) در صورت محلول پاشی سولفات آهن با غلظت یک درصد در رقم قرمز ری به دست آمد (شکل ۶). اثر اصلی رقم بر میزان اسیددیده عصاره پیاز معنی دار شد. اسیددیده پیاز سفید قم (۸/۱) نسبت به رقمز ری (۷/۹) بیشتر بود. اثرات اصلی آهن، روی و نوع رقم و اثر متقابل آهن و روی در سطح احتمال یک درصد بر میزان بندی پیاز معنی دار شد. بیشترین میزان بندی (۸/۸ میکروگرم در میلی لیتر اسید پیروویک) در صورت محلول پاشی توأم سولفات آهن با غلظت یک درصد و سولفات روی با غلظت چهار در هزار اندازه گیری شد (شکل ۷). همچنین بالاترین میزان بندی در پیاز قرمز ری (۸/۴ میکروگرم در میلی لیتر اسید پیروویک) در صورت محلول پاشی سولفات آهن حاصل شد (شکل ۸). اثر اصلی عنصر آهن و نوع رقم پیاز بر میزان وزن تک سوخ در سطح احتمال یک درصد معنی دار شد. بالاترین وزن تک سوخ (۲۰۸ گرم) در صورت محلول پاشی سولفات آهن به دست آمد ولی بین سطوح دوم و سوم کودی اختلاف معنی داری مشاهده نگردید (شکل ۹). از نظر وزن تک سوخ، پیاز سفید قم (۲۰۷ گرم) بیشتر از رقمز ری (۱۹۸ گرم) بود. همچنین اثر اصلی عنصر آهن بر طول سوخ پیاز در سطح احتمال یک درصد معنی دار شد. بیشترین طول سوخ پیاز (۸/۵ سانتی متر) در صورت محلول پاشی سولفات آهن اندازه گیری شد ولی بین سطوح کودی آهن (Fe۱ Fe۲) اختلاف معنی داری از نظر تأثیر بر طول پیاز مشاهده نگردید (شکل ۱۰). تأثیر آهن، روی و نوع رقم در سطح احتمال یک درصد بر قطر سوخ پیاز معنی دار به دست آمد. بیشترین قطر پیاز (۸/۴ سانتی متر) در سطح سوم آهن یعنی محلول پاشی با غلظت یک درصد حاصل



شکل ۱- تأثیر سطوح مختلف آهن و روی بر عملکرد محصول



شکل ۲- تأثیر سطوح مختلف آهن و روی بر درصد مواد جامد محلول کل

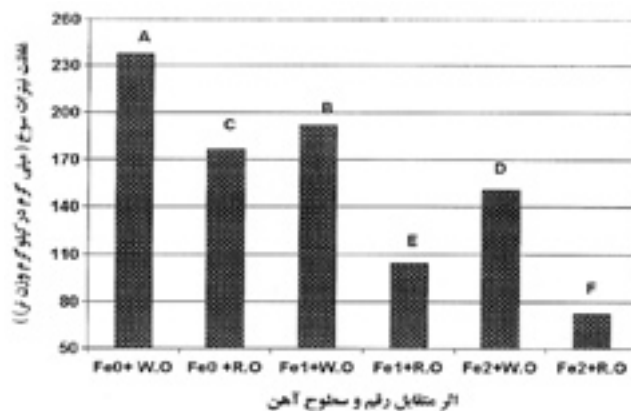


شکل ۳- تأثیر سطوح مختلف آهن و روی بر میزان نیترات سوخ پیاز

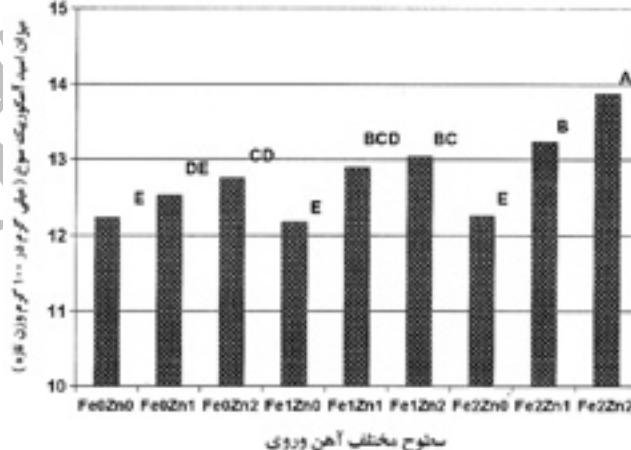
شد (شکل ۱۱). همچنین در سطح سوم روی بیشترین مقدار قطر سوخ پیاز اندازه‌گیری گردید. همچنین اثرات اصلی آهن و روی و رقم در سطح احتمال یک درصد و اثر متقابل آهن و روی در سطح احتمال پنج درصد بر خاصیت انباری پیاز معنی‌دار گردید. کمترین درصد غده‌های از بین رفته یا بهترین خاصیت انباری در صورت کاربرد توأم سولفات آهن با غلظت یک درصد و سولفات روی با غلظت ۴ در هزار به دست آمد (شکل ۱۳).

بحث

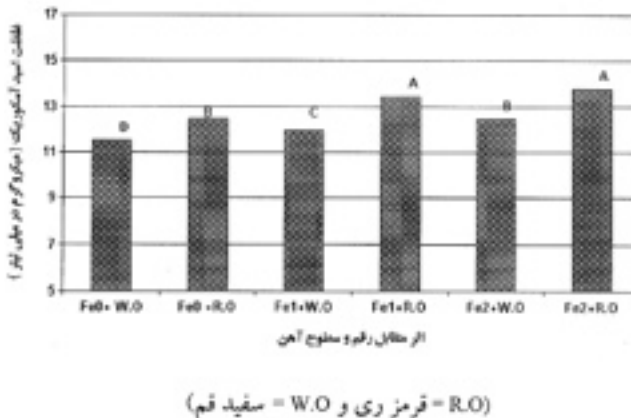
از نتایج به دست آمده مشخص می‌گردد که تأثیر تغذیه برگی عناصر آهن و روی بر عملکرد محصول معنی‌دار می‌باشد. با توجه به نتایج تجزیه خاک منطقه و میزان بسیار کم این عناصر در خاک و شرایط قلیایی و آهکی حاکم بر منطقه مورد آزمایش (جدول ۱) به نظر می‌رسد جذب و فراهمی این عناصر از خاک با مشکل مواجه خواهد شد که در این صورت محلول‌پاشی به طور مؤثری می‌تواند باعث جذب برگی این عناصر شود. Silman و همکاران (۲۴) به این نتیجه رسیدند که با محلول‌پاشی عناصر آهن و روی و مس عملکرد محصول و اغلب فاکتورهای کیفی در پیاز افزایش می‌یابد. به نظر این محققان افزایش فعالیت‌های فتوسنتزی و تولید بیشتر هیدرات‌های کربن عامل مهم بالا رفتن عملکرد می‌باشد. همچنین بیشترین درصد مواد جامد محلول اسید اسکوربیک و پروتئین و بهترین خاصیت انباری در صورت محلول‌پاشی این عناصر میکرو به دست آمد (۱۷، ۱۹). Laughlin (۱۳) در مطالعات خود به این نتیجه رسید که عنصر آهن با فعال کردن آنزیم نیترات ردوکتاز به طور غیر مستقیم بر جذب و مصرف نیترات در سوخ‌های پیاز تأثیر می‌گذارد. همچنین با مصرف روی هیدرات کربن بیشتری تولید شده که منجر به افزایش درصد مواد جامد محلول، همچنین میزان اسید اسکوربیک در سوخ پیاز می‌گردد. بیشترین عملکرد از پیاز سفید قم به دست آمده و بالاترین درصد مواد جامد محلول، کمترین میزان تجمع نیترات، کمترین اسیدیته، بالاترین میزان تندی، کمترین وزن تک سوخ و کمترین درصد غده‌های از بین رفته در پیاز قرمز ری نسبت به سفید قم به دست آمد. محلول‌پاشی توأم سولفات آهن و روی باعث گردیده که میزان تندی پیاز افزایش یابد. احتمالاً با افزایش مصرف روی و آهن هیدرات کربن بیشتری در گیاه تولید شده که مقداری از آن به اسید پیروویک و اسید لاکتیک تبدیل می‌شود که اسید اول منجر به افزایش تندی می‌شود. که این نتایج با یافته‌های Kuepper و Lane (۱۲) مطابقت می‌نماید. طبق نظر Platenius (۲۰) وجود مقادیر بالای ترکیب سیستئین سولفا اکسید S-alkenyl اثر کاربرد مواد کودی حاوی ترکیبات گوگردی بیشتر باعث افزایش تندی پیاز می‌شود. کود سولفات باعث افزایش ترکیب ACSOS^۱ در پیاز گردیده و میزان تندی بیشتری را باعث می‌شود. از طرف دیگر احتمالاً وجود ساختار SO_۴^{-۲} در کودهای مورد مصرف جهت محلول‌پاشی منجر به افزایش تولید این ماده گردیده است. همچنین Singh و Dankhar (۲۳) در مطالعات خود به این نتیجه رسیدند که مصرف روی میزان ماده خشک سوخ پیاز افزایش داده و با کاهش درصد آب میزان انبارمانی پیاز افزایش می‌دهد. آهن و روی به علت افزایش هیدرات‌های کربن و ماده خشک گیاهی، عملکرد را افزایش می‌دهند. از طرف دیگر این عناصر با تأثیر بر متابولیسم ازت و فعال کردن واکنش‌های اکسایش و کاهش و انتقال الکترون از تجمع نیترات ممانعت به عمل می‌آورند. نقش کلیدی عنصر روی در تحریک فعالیت‌های فتوسنتزی و افزایش هیدرات‌های کربن دلیل عمده بالا رفتن درصد مواد جامد محلول کل می‌باشد (۶، ۱۲، ۱۳).



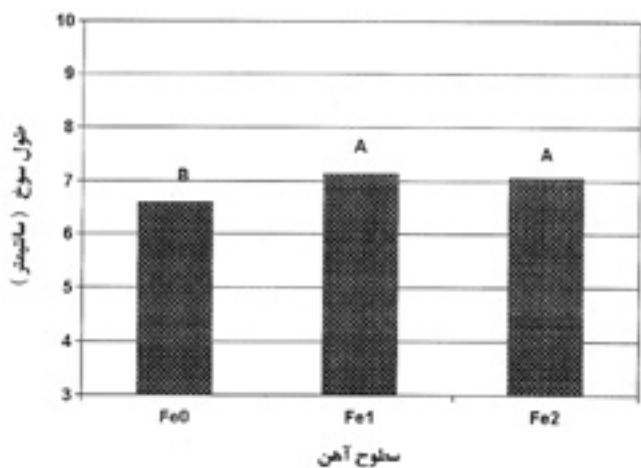
شکل ۴- تأثیر سطوح مختلف آهن بر میزان نیترات سوخ ارقام پیاز (R.O = قرمز ری و W.O = سفید قم)



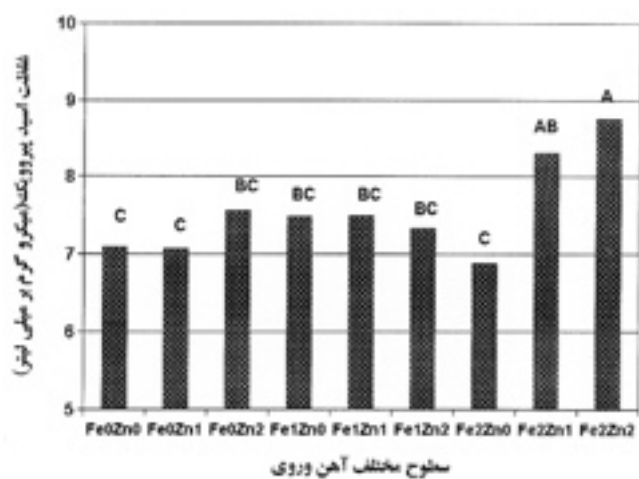
شکل ۵- تأثیر سطوح مختلف آهن و روی بر میزان اسید اسکوربیک پیاز



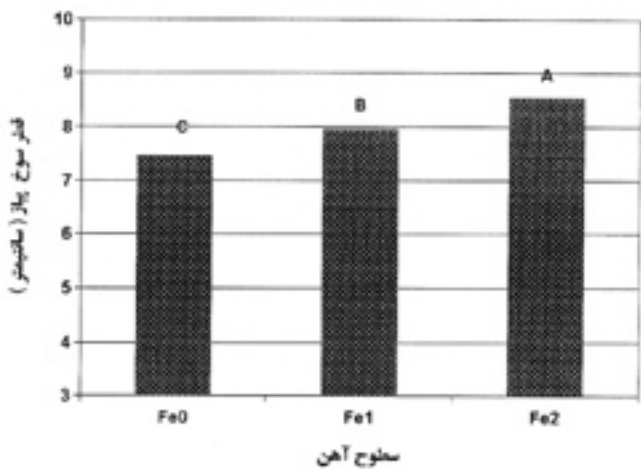
شکل ۶- تأثیر سطوح مختلف آهن بر میزان اسید اسکوربیک ارقام پیاز



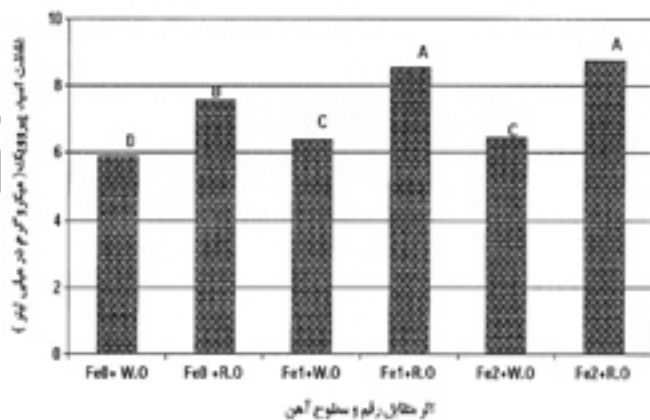
شکل ۱۰- تأثیر سطوح مختلف آهن بر طول سوخ پیاز



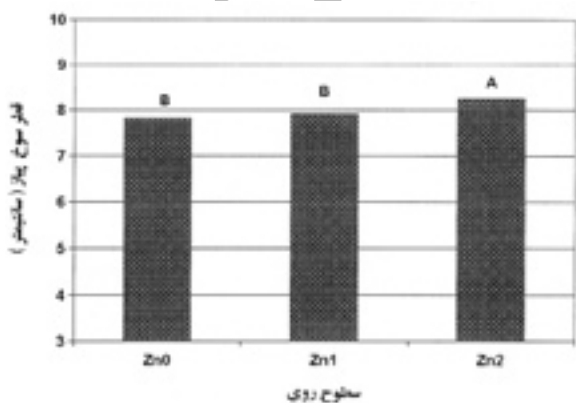
شکل ۷- تأثیر سطوح مختلف آهن و روی بر میزان تندی پیاز



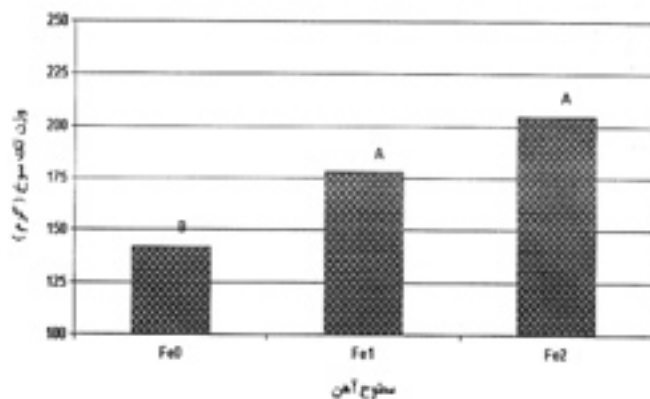
شکل ۱۱- تأثیر سطوح مختلف آهن بر قطر سوخ پیاز



شکل ۸- تأثیر سطوح مختلف آهن بر میزان تندی ارقام مختلف پیاز



شکل ۱۲- تأثیر سطوح مختلف روی بر قطر سوخ پیاز



شکل ۹- تأثیر سطوح مختلف آهن بر وزن سوخ پیاز

انتشارات دانشگاه تهران، ایران.

۵- ملکوتی، محمدجعفر و احمد بایبوردی. ۱۳۷۸؛ ضرورت مصرف بهینه کود برای افزایش کمی و بهبود کیفی و کاهش غلظت نیترات در غده‌های پیاز. نشریه فنی شماره ۴۸. نشر آموزش کشاورزی کرج. ایران.

6- Ayala, M.B. and G. Sandman. 1988; The role of Zn in respiration of plants and heterophically growing scenedesmuse cells. Z. Naturforsch. 43c. 438-442.

7- Brewster, J.L. and H.D. Robinowitch. 1990; Onions and allied crops. Vol. III. CRC Press. Inc. Boca Raton. Florida. 250.

8- EL- Habbasha, K.M., O.H. EL- Bogourg, and A. Shaheen. 1973; Importance of some micronutrients in the productions of onion bullb yield. Egyptian Botany. 16: 49-57.

9- Haggag, M.E.A., Rizk, M.A, Hagra, A.M. and A.S.A, Abo-EL-Hamad. 1986; Effects of Zn P,K and N on yield and quality of onion. Annals of Agricultural Science. 31:989-1010.

10- Horneck, D.A. 1999; Secondary and micronutrient use by Columbia Basin onions. In: pacific Northwest vegetable Association. Annual convention and trade show proceedings pacific Northwest vegetable Association. Pasco. W.A.

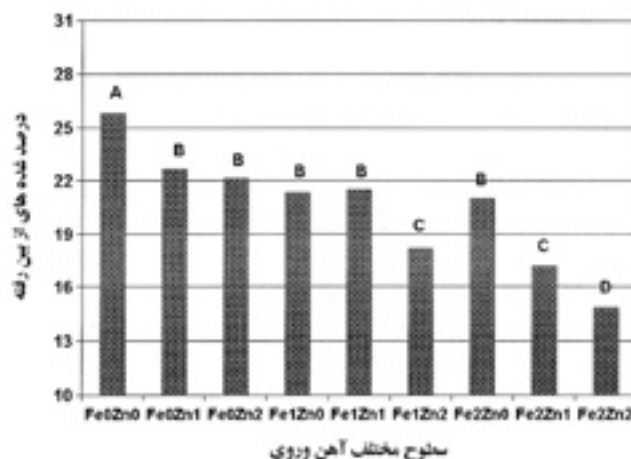
11- Knott, G.E. 1994; The effects of certain salts on the growth of onions. Proceedings. Amer. Soc. Hort. Sci., 31:561-563.

12- Lal, S., and A.N. Maurya. 1991; Effect of zinc on onion Haryana Hort. India 10: 231-235.

13- Laughlin, J.C. 1989; Nutritional effects on onion yield and quality Acta Hort. 247:211-215.

14- Macnall, L.R. 1976; Foliar application of micronutrients. Fert. 11(6) – (10-13).

15- Martens, D.C., and D.T. Westermann. 1991; Fertilizer application



شکل ۱۳- تأثیر سطوح مختلف آهن و روی بر خاصیت انباری پیاز

پاورقی‌ها

1- S-alkenyl-L-cysteine-sulfoxides

منابع مورد استفاده

- ۱- امامی، عاکفه. ۱۳۷۵؛ روش‌های تجزیه برگ، نشریه فنی شماره ۹۸۲. موسسه تحقیقات خاک و آب تهران، ایران.
- ۲- بینام، ۱۳۷۹؛ آمارنامه سازمان جهاد کشاورزی آذربایجان شرقی. واحد انتشارات و ترویج، تبریز، ایران.
- ۳- بایبوردی، احمد. ۱۳۷۷؛ بررسی تأثیر کود ازته در کنار مصرف عناصر کم‌نیاز آهن، روی و منگنز بر کمیت و کیفیت پیاز. پایان‌نامه کارشناسی ارشد. گروه خاکشناسی، دانشگاه تبریز، ایران.
- ۴- پروانه، ویدا. ۱۳۷۱؛ کنترل کیفی و آزمایش‌های شیمیایی مواد غذایی.

جدول ۱- نتایج تجزیه خاک محل مورد آزمایش

عمق cm	PH	EC dS.m ⁻¹	T.N.V (%)	OC (%)	میلیگرم در کیلوگرم					بافت خاک
					فسفر قابل جذب	پتاسم قابل جذب	آهن قابل جذب	منگنز قابل جذب	روی قابل جذب	
۳۰-۰	۸/۱	۲/۶	۱۴	۰/۳۲	۱۲	۲۸۰	۱/۱	۲/۵	۰/۳۲	لوم رسی
۶۰-۳۱	۸/۲	۱/۷	۱۷	۰/۱۲	۹	۱۵۰	۰/۲۲	۰/۸۶	۰/۱۸	لوم رسی

جدول ۲- نتایج تجزیه آب آبیاری

EC dS/m ⁻¹	pH	غلظت (میلی اکی والان در لیتر)							
		K ⁺	Ca ⁺⁺	Mg ⁺⁺	Na ⁺	HCO ³⁻	CL ⁻	SO ₄ ²⁻	
۱/۸	۷/۹	۰/۵	۳/۸	۴/۲	۹/۵	۱/۱	۸/۵	۸/۳	

for correcting micronutrient deficiencies. In: J.J. Mortvedt (ed). Micronutrient in Agriculture. SSSA. Book series. No. 4. Second ed. Madison, WI.890.

16-Mortvedt, G.G., P.M. Giordana, and W.L. Lindsay. 1972; Micronutrients in agriculture. Soil Sci. Soc. Of America. Madison, WI.

17-Mortvedt, G.G.1986; Iron sources and management practices for correcting iron chlorosisproblems. J. Plant Nutr. 9: 691-974.

18-Munsi, G.G.1986; Iron sources and management practices for correcting iron chlorosis problems. J. Plant Nutr. 9: 691-974.

19-Orphanos. P.I. 1986; Sprays and soil application of zinc to apples. J. Hort. Sci. S 7. 259-266.

20-Platenius, H. and J.E. Knott. 1941; Factors affecting onion pungency. J. Agr. Rec. 62 : 371-379.

21-Rabinwitch, H.D., and G.I. Brewster. 1990; Onions and allied crops. Vol. II,III.

22-Seeliger, M. T., and D.E. Moss. 1976; Correction of iron deficiency in peas by foliar sprays. Aust.J. Exp. Agric. Anim. Hhusb., 16: 758-760.

23-Singh, J. and B.S, Dankhar. 1991; Effect of nitrogen, potash and zinc on storage loss of onion bulb. Vegetable science. 18: 16-23.

24-Sliman 2.T, M.A. Abdelhakim and A.A, Omran. 1999; Response of onion to foliar application of some micronutrients. Egyptian Journal of Agricultural Research. 77(3): 983-993.

25-Sharma, C.P., P.N. Sharma, S.S. Bisht, and B.D. Nautigal. 1982; Zinc deficiency induced changes in cabbage. In: proceeding of the plant Nutrition Colloquium, Warwick, England. (Scife ed): Commonwealth Agric. Bweau frabam Royal. Buck: PP. 601-606.

26-Singh, D.P. and R.S. Riwari. 1996; Effect of micronutrients on yield and quality of onion (Allium Cepa. L.) variety pusa Red. Reecent Horticulture. 3(1): 111-117.

27-Singh, D.P. and R.S. Tiwari. 1995; Effect of micronutrients on growth and yield of onion variety pusa Red. Recent Horticulture. 2(2): 70-77.

28-Swiader, J.M. 2000; Micronutrient fertilizer recommendation for vegetable crop, Horticulture facts.

29-Sindahu, S.S. and R.S. Tiwari. 1996; Effect of micronutrients on yield and quality of onion. Progressive Horticulture, 25: 176-180.

جدول ۳- نتایج تجزیه واریانس تأثیر محلولپاشی عناصر آهن و روی بر کمیت و کیفیت دو رقم پیاز سفید رقم و قرمز روی

منابع تغذیه		میانگین مریعات															
عملکرد (تن در هکتار)	درصد مواد جامد محلول کل	غلظت نیرت (میلی گرم در کیلوگرم وزن تازه)	ویتامین C (میلی گرم در ۱۰۰ گرم وزن تازه)	اسیدیتته عصاره پیاز (درصد)	تندی (میکرومول بر میلی لیتر)	وزن تک اسوخ (گرم)	طول سوخ (سانتی متر)	قطر سوخ (سانتی متر)	خاصیت انباری (درصد)	آهن	روی	آهن × روی	رقم	آهن × رقم	روی × رقم	آهن × روی × رقم	انشتباه آزمایشی
۱۴۷/۴۲ [□]	n.s ۴/۶۲۹	۴۱۷۰/۵۱ [□]	۱/۸۰۴ [□]	n.s ۰/۰۰۲	۲/۷۳۵ [□]	۱۷۷۹/۵۷ [□]	۱/۵۴۷ [□]	۵/۴۶۲ [□]	۱۵۶/۵۳ [□]	۱۴۷/۴۲ [□]	۸۹/۸۵ [□]	۹۱/۹۶ [□]	۲۴۱۷/۳۶ [□]	۱۶/۲۸۷ ^{n.s}	۴/۴ ^{n.s}	n.s ۱۷/۸۵	۱۶/۳۴۲
۸۹/۸۵ [□]	۸/۳۳۴ [□]	۶۲۵۵/۰۵ [□]	۴/۱۷۰۶ [□]	n.s ۰/۰۰۱	۲/۴۸ [□]	۱۹۱۳۰ ^{n.s}	n.s ۰/۱۹۵	۰/۹۰۵ [□]	۸۴/۳۵ [□]	روی	۸۹/۸۵ [□]	۹۱/۹۶ [□]	۲۴۱۷/۳۶ [□]	۰/۷۱۲ ^{n.s}	۰/۰۳۶ ^{n.s}	n.s ۲/۸۷۱	۱/۴۶۶
۹۱/۹۶ [□]	۶/۴۳ [□]	۷۲/۴۴۴ [□]	۰/۵۲۶ [□]	n.s ۰/۰۰۱	۱/۹۰ [□]	n.s ۱۶۳/۴۳	n.s ۰/۱۵۲	n.s ۰/۰۱۹	۹۳/۰۱ [□]	آهن × روی	۹۱/۹۶ [□]	۲۴۱۷/۳۶ [□]	۲۴۱۷/۳۶ [□]	۰/۲۲۲ ^{n.s}	۰/۰۳۳ ^{n.s}	n.s ۱۷/۸۵	۱/۴۶۶
۲۴۱۷/۳۶ [□]	۸/۲/۱۴ [□]	۷۶۱۶۴/۷۴ [□]	۳۳/۱۸۳ [□]	۰/۷۷۵ [□]	۵۹/۴۱ [□]	** ۱۹۶۰/۸۱۶	n.s ۰/۰۹۱	** ۰/۲۷۹	۱۹۰/۴۶ [□]	رقم	۹۱/۹۶ [□]	۲۴۱۷/۳۶ [□]	۲۴۱۷/۳۶ [□]	۰/۱۴ ^{n.s}	۰/۰۲۳ ^{n.s}	n.s ۱۷/۸۵	۱/۴۶۶
۱۶/۲۸۷ ^{n.s}	۰/۷۱۲ ^{n.s}	۷۷/۸/۶۸ [□]	۰/۵۲۸ [□]	۰/۰۰۱ ^{n.s}	۱/۵۶ [□]	۱۲۱۲/۳۹ ^{n.s}	۰/۰۲۲ ^{n.s}	۰/۰۱۴ ^{n.s}	۱/۳۹۱ ^{n.s}	آهن × رقم	۹۱/۹۶ [□]	۲۴۱۷/۳۶ [□]	۲۴۱۷/۳۶ [□]	۰/۲۳ ^{n.s}	۰/۰۳۳ ^{n.s}	n.s ۱۷/۸۵	۱/۴۶۶
۴/۴ ^{n.s}	۰/۰۳۶ ^{n.s}	۴۷/۹۸ ^{n.s}	۰/۱۷ ^{n.s}	۰/۰۰۱ ^{n.s}	۰/۰۴۵ ^{n.s}	۴۸۲/۶۶ ^{n.s}	۰/۰۴۸ ^{n.s}	۰/۰۲۳ ^{n.s}	۹/۴۷ ^{n.s}	روی × رقم	۹۱/۹۶ [□]	۲۴۱۷/۳۶ [□]	۲۴۱۷/۳۶ [□]	۰/۲۳ ^{n.s}	۰/۰۳۳ ^{n.s}	n.s ۱۷/۸۵	۱/۴۶۶
n.s ۱۷/۸۵	n.s ۲/۸۷۱	n.s ۴۰/۱/۲۹	n.s ۰/۰۵۹	n.s ۰/۰۰۱	n.s ۰/۰۷۸	۴۶۲/۶۳ ^{n.s}	۰/۰۸۷ ^{n.s}	n.s ۰/۰۱	n.s ۱/۵۷۱	آهن × روی × رقم	۹۱/۹۶ [□]	۲۴۱۷/۳۶ [□]	۲۴۱۷/۳۶ [□]	۰/۲۳ ^{n.s}	۰/۰۳۳ ^{n.s}	n.s ۱۷/۸۵	۱/۴۶۶
۱۶/۳۴۲	۱/۴۶۶	۱۳۵/۴۳	۰/۰۶۵	۰/۰۰۳	۰/۴۵۲	۹۸۳/۶۶	۰/۲۱۲	۰/۰۲۸	۳/۰۳	انشتباه آزمایشی	۹۱/۹۶ [□]	۲۴۱۷/۳۶ [□]	۲۴۱۷/۳۶ [□]	۰/۲۳ ^{n.s}	۰/۰۳۳ ^{n.s}	n.s ۱۷/۸۵	۱/۴۶۶

به غده پیاز سوخ گفته می شود
□ و n.s به ترتیب معنی دار در سطح احتمال یک درصد، پنج درصد و غیر معنی دار