

بهبود کیفیت کشمش با کاربرد تنظیم‌کننده‌های رشد

آزیتا بقال‌زاده کوچه‌باغی^۱، فریبرز زارع نهندی^{۲*} و راضیه پوردربانی^۳

(تاریخ دریافت: ۱۳۹۲/۶/۶؛ تاریخ پذیرش: ۱۳۹۳/۱۲/۲۴)

چکیده

به‌منظور بهبود کیفیت کشمش تهیه شده از انگور بی‌دانه سلطانی با کاربرد CPPU و GA_3 ، آزمایشی به‌صورت فاکتوریل در قالب طرح بلوک‌های کامل تصادفی در تاکستانی تجاری نزدیک شهرستان بناب به اجرا درآمد. در مرحله میوه‌بندی، محلول‌پاشی با استفاده از اسید جیبرلیک (صفر، ۲۰ و ۴۰ میلی‌گرم بر لیتر) و CPPU (صفر، ۷/۵ و ۱۵ میلی‌گرم بر لیتر) صورت گرفت. سپس محصول به کمک محلول‌های قلیایی (روش تیزابی) به کشمش تبدیل شد و کشمش‌ها مورد ارزیابی قرار گرفتند. نتایج نشان داد که تیمارهای تنظیم‌کننده رشد سبب افزایش معنی‌دار قطر، جرم، حجم، میزان مساحت سطح و چروکیدگی کشمش شدند ولی این تیمارها بر جرم حجمی، درصد ماده خشک و رطوبت کشمش تأثیری نداشتند. شاخص‌های رنگی (به‌جز شاخص رنگ قرمز در تیمارهای GA_3 که معنی‌دار نبود) نیز کاهش معنی‌داری نسبت به شاهد نشان دادند. هم‌چنین برهم‌کنش تیمارهای تنظیم‌کننده رشد بر میزان طول کشمش و میزان بریکس اثر معنی‌داری نشان داد، به‌طوری‌که تیمار ۷/۵ میلی‌گرم در لیتر CPPU و ۲۰ میلی‌گرم در لیتر GA_3 کمترین میزان بریکس را به‌خود اختصاص دادند. طول کشمش نیز با کاربرد تمامی تیمارها افزایش محسوسی نسبت به شاهد داشت. در نهایت با توجه به نتایج حاصل از این آزمایش کاربرد CPPU و GA_3 به‌عنوان تنظیم‌کننده مناسب رشد میوه انگور سلطانی جهت تهیه کشمش و تازه‌خوری پیشنهاد می‌شود.

واژه‌های کلیدی: انگور، کشمش، CPPU، GA_3

۱ و ۲. به‌ترتیب دانش‌آموخته کارشناسی ارشد و استادیار، گروه علوم باغبانی، دانشگاه تبریز

۳. دانش‌آموخته دکتری، گروه مکانیک ماشین‌های کشاورزی، دانشگاه تبریز

*. مسئول مکاتبات، پست الکترونیکی: fzaare@gmail.com

مقدمه

حبه‌ها (۲۲ و ۲۳)، افزایش وزن خشک و در نتیجه گوشتی‌تر شدن آنها می‌شود (۸). این ترکیب هم‌چنین برخلاف GA₃ باردهی ارقام انگور رومیزی را یک سال پس از استفاده از آن کاهش نمی‌دهد (۳۰) و مقدار لازم از این ماده، برای بزرگ کردن حبه انگورهای بی‌دانه به دلیل داشتن فعالیت فیزیولوژیکی بالا نسبت به جیبرلین، بسیار پایین‌تر است (۸).

ویژگی رنگ یکی از مهم‌ترین پارامترهای مهم در دسته‌بندی و درجه‌بندی میوه و کشمش به‌شمار می‌رود. در یک مطالعه پژوهشی دستگاه درجه‌بندی کننده کشمش مبنی بر بینایی ماشین طراحی و ساخته شد (۱). در پژوهشی دیگر با استخراج ویژگی‌های بافتی از قبیل آنتروپی، دسته‌بندی هشت واریته خرما انجام شد (۳). استفاده از ویژگی‌های رنگ و بافت یکی از روش‌های مناسب در جهت افزایش دقت کار و هم‌چنین صرفه‌جویی در زمان و هزینه‌ها در جهت دسته‌بندی محصول خواهد بود. با توجه به اینکه در مورد استفاده از تنظیم‌کننده‌های رشد CPPU و GA₃ در انگور جهت تهیه کشمش گزارشی وجود ندارد، انجام مطالعات هدف‌دار در زمینه نقش تنظیم‌کننده‌های رشد مذکور روی انگور سلطانین جهت کمک به افزایش کیفیت و بازارپسندی محصول برای تهیه کشمش و نیز برای مصارف تازه‌خوری می‌تواند مؤثر باشد.

مواد و روش‌ها

این تحقیق در سال ۱۳۸۹، در یک تاکستان تجاری در حوالی شهرستان بناب واقع در استان آذربایجان شرقی (با مختصات ۳۷ درجه و ۲۰ دقیقه عرض شمالی و ۴۶ درجه و ۰۸ دقیقه طول شرقی و با ارتفاع ۱۳۲۰ متر از سطح دریا) انجام گرفت. تاک‌ها در این تاکستان به‌صورت کوردون دوطرفه و روی داربست مرتب شده بودند. به‌منظور انجام این پژوهش ۱۸۰ خوشه که در معرض نور آفتاب بودند با اندازه تقریباً یکسان در ارتفاع ثابت از زمین و از قسمت‌های میانی تاج و در سمت غربی گیاه انتخاب و علامت‌گذاری شدند. سپس در مرحله میوه‌دهی زمانی که قطر حبه‌ها تقریباً به ۵ - ۴ میلی‌متر رسید،

ایران یکی از مهم‌ترین کشورهای تولیدکننده کشمش در دنیا به‌شمار می‌آید. کشمش محصول خشک شده انگور می‌باشد که با استفاده از ارقام مختلف و با روش‌های مختلف تهیه می‌گردد. ارقامی که برای کشمش انتخاب می‌شوند، باید دارای بافت نرم و طعم و مزه مطبوع و شیرین، بدون هسته یا با هسته‌های نرم و گوشت‌دار باشند. از دیگر خصوصیات خوب برای ارقام کشمشی، زودرس بودن و سریع خشک شدن حبه آن است. یکی از ارقامی که به مقدار زیاد برای تهیه کشمش استفاده می‌شود، انگور بی‌دانه سلطانین می‌باشد که دارای عطر و طعم مطلوب و شیرین می‌باشد. منشأ این انگور آسیای صغیر است ولی امروزه در کشورهایی از جمله آمریکا، استرالیا، ترکیه و یونان کشت می‌شود. این رقم در ایران نیز نسبت به دیگر ارقام انگور از سطح زیر کشت بیشتری برخوردار می‌باشد. از محصول این رقم در وهله اول جهت تهیه کشمش استفاده به‌عمل می‌آید، ضمن آنکه برای تهیه شیرۀ انگور، آب انگور و مصارف تازه‌خوری هم مورد استفاده قرار می‌گیرد. به‌طورکلی می‌توان گفت که بیش از نیمی از کشمش دنیا، از انگور سلطانین تولید می‌شود (۱۶).

یکی از معایب انگور سلطانین داشتن حبه‌های کوچک و در نتیجه کم گوشت بودن آن است که این موضوع به دلیل بی‌دانه بودن این رقم می‌باشد، از این‌رو تولیدکنندگان به‌طور مفرط از هورمون GA₃ جهت تولید حبه‌های درشت و بازارپسند استفاده می‌کنند. انگورهای تیمار شده با GA₃ برای فرآوری و تولید کشمش چندان مناسب نیستند، زیرا استفاده از ماده مذکور منجر به افزایش میزان رطوبت نسبی و کاهش میزان مواد جامد محلول در حبه‌ها می‌شود (۸).

بنابراین با توجه به مسائل حاصل از GA₃ امروزه از CPPU (Forchlorfenuron, N-(2-chloro-4-pyridinyl)-N-phenylurea) که یک سایتوکینین مصنوعی از خانواده شیمیایی فنیل اوره می‌باشد، استفاده می‌شود. این ترکیب علاوه بر اینکه برای افزایش اندازه حبه انگور به‌کار می‌رود، باعث گردتر شدن شکل

درصد ماده خشک و رطوبت: از هر تکرار ۱۰ حبه توزین گردید و در آن در دمای ۷۲ درجه سانتی‌گراد تا رسیدن به وزن ثابت در دو توزین متوالی، نگهداری شد. مقدار آب از دست رفته براساس درصد بیان گردید.

اندازه‌گیری رنگ، سطح مقطع و چروکیدگی: نوردهی طبیعی در طول روز متغیر است و هم‌چنین نور طبیعی خورشید ایجاد سایه‌هایی در تصویر می‌کند که موجب بروز خطا در پردازش تصویر می‌شود، درحالی‌که استفاده از یک محفظه نوردهی گنبدی شکل به دلیل انعکاس نور در جهات مختلف و در نتیجه پخش یکنواخت نور بر روی موضوع مشکل سایه را رفع می‌کند (شکل ۱).

یک لامپ فلورسنت حلقوی با قطر ۴۰ سانتی‌متر مجهز به مبدل فرکانس بالا جهت کاهش نوسانات سیگنال، داخل محفظه نوردهی گنبدی شکل تعبیه شد. تصاویر تک تک کشمش‌ها توسط دوربین دیجیتال (Canon، مدل IXUS75 ساخت ژاپن) گرفته شد. سپس از طریق پورت USB به محیط کاری نرم‌افزار متلب فراخوانی شدند. ابتدا زمینه تصاویر حذف و سپس ویژگی رنگ و برخی از ویژگی‌های بافت مثل ارزش‌های رنگی R (رنگ قرمز)، G (رنگ سبز) و B (رنگ آبی)، سطح مقطع و چروکیدگی با استفاده از نرم‌افزار پردازش تصویر متلب ۲۰۰۹ استخراج شدند. سطح مقطع کشمش‌ها با استفاده از الگوریتم نوشته شده در نرم‌افزار، محاسبه گردید. برای محاسبه میزان چروکیدگی حبه‌ها از ویژگی آنژیومتری بهره‌جسته شد که در اینجا Pi هیستوگرام تصویر و L سطح خاکستری تصویر می‌باشد (جدول ۱). در نهایت تمام پارامترهای استخراج شده توسط نرم‌افزار آماری SPSS تحلیل شدند.

آنالیزهای آماری: اعمال تیمارهای تنظیم‌کننده رشد گیاهی در انگور بی‌دانه سلطانین به‌صورت فاکتوریل با دو فاکتور در قالب طرح بلوک‌های کامل تصادفی با چهار تکرار انجام شد. هر واحد آزمایشی از یک تاک و در هر تاک پنج خوشه انتخاب شد. مقایسه میانگین با آزمون چند دامنه‌ای

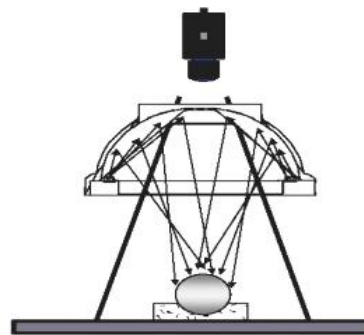
محلول‌پاشی با استفاده از جیبرلین (صفر، ۲۰ و ۴۰ میلی‌گرم در لیتر) و فورکلرفنورون (با نام تجاری سایتوفکس که محتوی ۱۰ گرم در لیتر فورکلرفنورون) (صفر، ۷/۵ و ۱۵ میلی‌گرم در لیتر) صورت گرفت. از مویان بریک ترواس ۲۴۰ به‌میزان ۰/۰۵ درصد نیز به‌عنوان ترکیب‌کننده برای همه تیمارها استفاده شد.

میوه‌ها پس از مرحله رسیدگی کامل برداشت شده و به روش تیزابی (۱۶) خشک شدند. کشمش تیزابی با استفاده از محلول تیزاب یا قلیا (آب نیمه گرم + کربنات پتاسیم + روغن سبزه) حاصل می‌شود که یکی از روش‌های تجاری مهم در تولید کشمش می‌باشد. در این روش مدت خشک شدن حبه‌ها کوتاه بوده و درشتی حبه در حین خشک شدن حفظ می‌شود. ابتدا خوشه‌های چیده شده را داخل سبد قرار داده و به‌مدت یک دقیقه داخل محلول آماده شده، فرو برده می‌شوند. سپس سبدها را در ظرف‌هایی قرار داده تا خوشه‌ها آبکش شوند. خوشه‌های تیمار شده توسط تیزاب، به بارگاه حمل و کنار هم چیده شدند. برای خشک شدن یکنواخت حبه‌ها، بعد از خشک شدن سطح بالای حبه‌ها، با برگرداندن خوشه‌ها، قسمت پایین حبه‌ها خشک شد. بعد از خشک شدن حبه‌ها، کشمش‌ها از چوب خوشه جدا و به آزمایشگاه منتقل شدند. سپس صفات زیر مورد ارزیابی و اندازه‌گیری قرار گرفت:

طول، قطر، نسبت طول به قطر (شکل میوه)، وزن، حجم و جرم حجمی حبه: برای اندازه‌گیری طول، قطر، وزن و حجم حبه از ۱۰ حبه استفاده شد و با تقسیم طول به قطر و جرم به حجم حبه به‌دست آمده، شکل میوه و جرم حجمی به‌دست آمد.

مواد جامد محلول کل (TSS): برای اندازه‌گیری میزان مواد جامد محلول کشمش از عصاره آبی کشمش توسط دستگاه رفاکتومتر جیبی (مدل PAL-1 ساخت ژاپن) استفاده شد. برای تهیه عصاره آبی کشمش، ۵ گرم نمونه کشمش با مخلوط‌کن برقی به‌صورت کاملاً یکنواخت له گردید. سپس ۳۰ میلی‌لیتر آب دیونیزه به کشمش‌ها اضافه گردید و ۲ ساعت در دمای جوش قرار گرفتند و در پایان از صافی عبور داده شدند.

در یک بررسی روی میوه انگورهای رقم روبی بدون دانه و ردگلاب محققین به این نتیجه رسیدند که کاربرد CPPU در مرحله میوه‌دهی به میزان ۸ میلی‌گرم در لیتر منجر به افزایش قطر حبه در مقایسه با شاهد (بدون محلول‌پاشی) می‌شود (۳۲)، نتایج مشابهی روی انگور رقم هیمروود بدون دانه با غلظت‌های (۵، ۱۰ و ۱۵ میلی‌گرم در لیتر) CPPU با زمان مشابه کاربرد، در دسترس می‌باشد (۳۰) که با نتایج به‌دست آمده از این بررسی مطابقت دارند. نتایج تحقیقات مختلف نشان‌دهنده افزایش طول و قطر حبه انگور تامسون بدون دانه با افزایش غلظت GA₃ می‌باشد (۱۳). مطالعات مشابهی روی انگور پوسا بدون دانه (۲۹) و تامسون بدون دانه (۱۲) گزارش شده است. افزایش اندازه حبه با کاربرد CPPU به دلیل تحریک تقسیمات سلولی لایه پریکلینال می‌باشد (۱۰، ۱۴ و ۳۲). از طرفی استفاده از GA₃ در مرحله آنتزیس اندازه حبه را به‌علت افزایش قدرت سینک جهت تجمع مواد مغذی مثل پتاسیم، افزایش می‌دهد. این موضوع به‌خوبی شناخته شده است که GA₃ با تحریک فعالیت آنزیم اینورتاز یکی از فاکتورهای درگیر در تأثیر GA₃ در افزایش اندازه حبه انگورهای بی‌دانه است. کاربرد پس از گل‌دهی GA₃ اندازه حبه را از طریق افزایش تقسیمات سلولی یا بزرگ نمودن سلول‌ها یا هر دو افزایش می‌دهد که یکی از نتایج آن افزایش آب کل در هر حبه می‌باشد (۲۱). در بررسی انجام شده روی انگور رقم سلطانین مشخص شد که کاربرد CPPU و GA₃ در مرحله میوه‌دهی به ترتیب منجر به عدم تأثیر و افزایش نسبت طول به قطر حبه در مقایسه با شاهد (بدون محلول‌پاشی) می‌شود (۲۲)، به‌طوری‌که حبه‌های به‌دست آمده کشیده‌تر از حبه‌های شاهد می‌باشد که با نتایج به‌دست آمده از این بررسی مطابقت دارد. بالا بودن نسبت طول به قطر حبه‌ها با کاربرد GA₃ به‌دلیل ماهیت طبیعی این ماده در طویل‌سازی سلول‌ها می‌باشد. درحالی‌که معنی‌دار نبودن این نسبت با کاربرد CPPU در مقایسه با شاهد (بدون محلول‌پاشی) به دلیل خاصیت سایتوکینی این ترکیب است که موجب افزایش تقسیمات سلولی و تاحدی انبساط سلولی (۲۰ و ۲۸) می‌شود. این



شکل ۱. نحوه پخش نور در نورپردازی گنبدی

جدول ۱. ویژگی‌های استخراج شده توسط متلب

| ویژگی | فرمول |
|---------------|---|
| آنژیومی | $E = \sum_{i=0}^{L-1} (\pi \times \log 2(\pi))$ |
| متوسط شدت رنگ | $m = \sum_{i=0}^{L-1} r_i p(r_i)$ |

* سطح خاکستری تصویر **. هیستوگرام تصویر

دانکن، با استفاده از نرم افزار آماری SPSS نسخه ۱۷ صورت گرفت.

نتایج و بحث

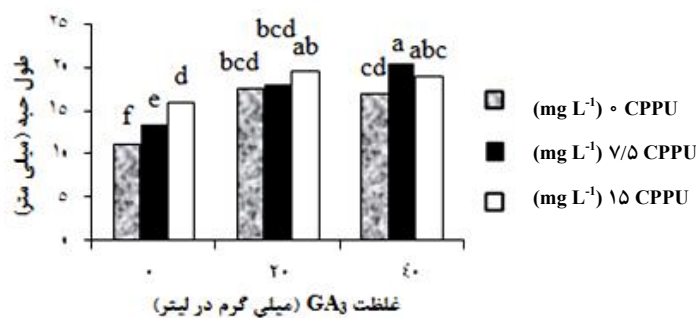
طول، قطر و نسبت طول به قطر کشمش: نتایج حاصل از تجزیه واریانس داده‌ها (جدول ۲) نشان داد که اثر متقابل تیمارهای اسید جیبرلیک و فورکلرفنورون در سطح احتمال پنج درصد روی طول کشمش‌ها در مقایسه با شاهد افزایش معنی‌دار داشته است و بیشترین میزان این صفت در تیمار ۴۰ میلی‌گرم در لیتر اسید جیبرلیک \times ۷/۵ میلی‌گرم در لیتر فورکلرفنورون به‌دست آمد (شکل ۲).

کاربرد فورکلرفنورون بر قطر کشمش در سطح احتمال یک درصد و اسید جیبرلیک بر قطر و نسبت طول به قطر کشمش به ترتیب در سطح احتمال پنج و یک درصد مؤثر بوده و منجر به افزایش آنها نسبت به شاهد شده است (جدول ۲، ۳ و ۴).

جدول ۲. تجزیه واریانس صفات کیفی و کمی انگور سلطانی در فاکتورهای مورد مطالعه

| صفات | اثر بلوک | GA ₃ | CPPU | GA ₃ × CPPU | اشتباه آزمایشی |
|----------------------|----------------------|------------------------|------------------------|------------------------|----------------|
| میانگین مربعات | | | | | |
| طول جبهه | ۲/۷۴۳ ^{NS} | ۹۶/۶۰۷ ^{**} | ۲۴/۵۰۹ ^{**} | ۵/۴۰۱ [*] | ۱/۸۰۷ |
| قطر جبهه | ۰/۷۷۵ ^{NS} | ۳/۷۵۳ [*] | ۷/۵۱۱ ^{**} | ۰/۳۸۸ ^{NS} | ۰/۷۹۶ |
| نسبت طول به قطر جبهه | ۰/۰۲۲ ^{NS} | ۰/۴۸۰ ^{**} | ۰/۰۰۷ ^{NS} | ۰/۰۶۶ ^{NS} | ۰/۰۳۰ |
| وزن جبهه | ۰/۰۲۴ ^{NS} | ۰/۳۲۷ ^{**} | ۰/۲۸۱ ^{**} | ۰/۰۱۹ ^{NS} | ۰/۰۱۸ |
| حجم جبهه | ۰/۰۱۶ ^{NS} | ۰/۱۶۰ ^{**} | ۰/۱۰۶ ^{**} | ۰/۰۱۰ ^{NS} | ۰/۰۱۰ |
| جرم حجمی | ۰/۰۰۷ ^{NS} | ۰/۰۰۷ ^{NS} | ۰/۰۱۶ ^{NS} | ۰/۰۱۱ ^{NS} | ۰/۰۰۵ |
| مواد جامد محلول میوه | ۰/۰۲۹ ^{NS} | ۰/۱۳۹ ^{NS} | ۰/۰۲۱ ^{NS} | ۰/۵۶۴ [*] | ۰/۱۵۵ |
| درصد ماده خشک میوه | ۰/۸۱۵ ^{NS} | ۰/۲۴۰ ^{NS} | ۳/۱۲۴ ^{NS} | ۱/۴۵۸ ^{NS} | ۱/۴۸۸ |
| درصد رطوبت میوه | ۰/۸۱۵ ^{NS} | ۰/۲۴۰ ^{NS} | ۳/۱۲۴ ^{NS} | ۱/۴۵۸ ^{NS} | ۱/۴۸۸ |
| شاخص رنگ قرمز میوه | ۵۶/۱۰۵ ^{NS} | ۱۵۳/۵۱۳ ^{NS} | ۴۲۷/۳۲۸ ^{**} | ۷۷/۶۹۸ ^{NS} | ۵۸/۱۳۳ |
| شاخص رنگ سبز میوه | ۱۳/۸۳۱ ^{NS} | ۱۲۶/۷۹۲ ^{**} | ۱۳۷/۴۲۶ ^{**} | ۲۳/۳۷۴ ^{NS} | ۱۵/۲۹۱ |
| شاخص رنگ آبی میوه | ۱/۷۶۰ ^{NS} | ۴۰/۹۹۵ ^{**} | ۱۰/۱۹۱ [*] | ۴/۸۶۵ ^{NS} | ۲/۷۸۷ |
| میزان سطح مقطع جبهه | ۷۱/۵۰۸ ^{NS} | ۱۹۵۵/۴۲۳ ^{**} | ۱۳۹۲/۳۲۸ ^{**} | ۱۱۳/۰۰۵ ^{NS} | ۸۵/۲۴۲ |
| میزان چروکیدگی جبهه | ۰ ^{NS} | ۰/۰۰۴ ^{**} | ۰/۰۰۵ ^{**} | ۰/۰۰۱ ^{NS} | ۰ |

*: معنی داری در سطح احتمال پنج درصد، **: معنی داری در سطح احتمال یک درصد، NS: عدم معنی داری



شکل ۲. مقایسه میانگین طول کشمش در سطوح مختلف CPPU و GA₃. ستون‌هایی که دارای

حروف مشترک هستند براساس آزمون دانکن در سطح احتمال ۵ درصد اختلاف معنی داری با هم ندارند.

محلول‌پاشی) بوده و به همین دلیل این نسبت در تیمارهای فورکلرفنورون و شاهد (بدون محلول‌پاشی) تقریباً یکسان بوده است.

وزن، جرم و جرم حجمی جبهه: وزن و حجم جبهه‌های تیمار شده

انبساط احتمالاً به صورت غیر قطبی، یعنی در تمام جهات سلولی رخ داده است و منجر به تولید سلول‌های کروی شده است، که این امر موجب افزایش متناسب طول و قطر جبهه در تیمارهای CPPU می‌شود. به عبارت دیگر اختلاف طول و قطر جبهه در تیمارهای CPPU مشابه تیمار شاهد (بدون

همخوانی دارد. در این پژوهش معنی‌دار نبودن جرم حجمی حبه‌ها با اعمال تیمارهای تنظیم‌کننده رشد (جداول ۱ و ۲)، احتمالاً به دلیل تأثیر آنها در افزایش دادن تقسیمات سلولی و انبساط آنها (افزایش حجم) (۱۳، ۲۰ و ۲۸) بوده است، که متعاقب این عمل جرم و حجم سلول‌ها متناسب با هم افزایش یافته و سبب اختلاف جرم و حجم مشابه با حبه‌های شاهد شده است، که در نهایت غیر معنی‌دار بودن جرم حجمی حبه‌ها با کاربرد تیمارها را به دنبال داشته است.

مواد جامد محلول کل (TSS): مقایسه میانگین داده‌ها نشان داد که تیمارهای ۲۰ میلی‌گرم در لیتر GA_3 + صفر میلی‌گرم در لیتر CPPU و صفر میلی‌گرم در لیتر GA_3 + ۷/۵ میلی‌گرم در لیتر CPPU در مقایسه با شاهد و دیگر تیمار شده‌ها اثر کاهشی روی TSS کشمش‌ها داشته است.

گزارش‌های مختلفی وجود دارد که حاکی از تأثیر متفاوت GA_3 و CPPU بر روی مقدار مواد جامد محلول میوه می‌باشد. کاربرد CPPU روی رقم سلطانی (۲۲)، روی بدون دانه (۳۲) و کیوهو (۱۴) در مرحله میوه‌دهی تأثیری بر مواد جامد محلول میوه ندارد. آزمایش‌های سسیلیپپی و فیدلیبوس (۶) روی انگور فلام بدون دانه و زابادال و باکوواک (۳۰) روی هیمرود بدون دانه نیز نشان دادند که کاربرد CPPU در مرحله میوه‌دهی کاهش مواد جامد محلول میوه را به دنبال دارد. هم‌چنین کاربرد جیبرلین در انگور رقم بی‌آراس کلارا (کاربرد ۶۰ میلی‌گرم در لیتر) (۱۱) و تامسون بدون دانه (۴۰ میلی‌گرم در لیتر بدون برگ‌زدایی گیاه) (۲۶)، در مرحله میوه‌دهی سبب کاهش مواد جامد محلول میوه شد. در بررسی‌های دیگری که توسط جاواندا و همکاران (۱۷)، ال-بانبا و ویور (۹) و گودا و همکاران (۱۳) روی انگور تامسون بدون دانه و لونی (۱۹) روی انگور هیمرود بدون دانه انجام گرفتند، همگی نشان دادند که کاربرد GA_3 تغییری در مواد جامد محلول میوه ایجاد نکرد. این تفاوت‌ها در تأثیر این دو تنظیم‌کننده رشد می‌تواند ناشی از عوامل گوناگونی نظیر تفاوت در گونه‌ها و ارقام میوه، شرایط

با GA_3 و CPPU در سطح احتمال یک درصد افزایش معنی‌داری نسبت به حبه‌های تیمار شاهد نشان می‌دهد، درحالی‌که این دو تنظیم‌کننده رشد تأثیر معنی‌داری بر میزان جرم حجمی حبه‌ها نداشتند (جداول ۱ و ۲). در انگور رقم سلطانی (۲۲)، هیمرود بدون دانه (۳۰)، ردگلاب (۳۲)، کیوهو (۱۴) و تامسون بدون دانه، پرلت بدون دانه و سوپریور بدون دانه (۵) گزارش شده است که به دنبال تیمار CPPU در مرحله میوه‌دهی وزن حبه در مقایسه با شاهد (بدون محلول‌پاشی) افزایش می‌یابد. طبق یافته‌های محققین مختلف کاربرد GA_3 در مرحله میوه‌دهی (۲، ۹، ۲۲، ۲۵، ۲۶ و ۲۷) قبل از آنتزیس (۱۷) و سه مرحله قبل از آنتزیس، تمام گل و میوه‌دهی (۱۳) روی انگور تامسون بدون دانه سبب افزایش محسوس وزن حبه در مقایسه با شاهد (بدون محلول‌پاشی) شده است. استفاده از GA_3 روند بزرگ شدن میوه‌های انگور را افزایش می‌دهد (۳۱). افزایش وزن حبه با کاربرد CPPU به دلیل آن است که سایتوکینین‌ها تقسیم سلولی را تحریک می‌کنند و موجب تحریک ساخته شدن برخی پروتئین‌ها می‌شوند (۷، ۱۵ و ۱۸). از طرفی به سبب آنکه سایتوکینین‌ها می‌توانند حجیم شدن سلول را تحریک کنند وزن حبه به وسیله تیمار CPPU افزایش می‌یابد (۱۴). افزایش در وزن حبه به وسیله GA_3 عمدتاً به علت تقسیم سلولی در مراحل اولیه و سپس انبساط سلولی سریع‌تر که مربوط به نفوذ متابولیت‌ها و آب به داخل حبه است، می‌باشد (۱۳). هم‌چنین رشدونمو حبه با کاربرد GA_3 در انگور تامسون بدون دانه به دلیل تبدیل شدن به یک سینک قوی می‌باشد که به موجب آن انتقال متابولیت‌ها به سمت محل تجمع هورمون‌ها صورت می‌گیرد (۲۴). در بررسی انجام شده روی انگور تامسون بدون دانه مشخص شد که تیمار GA_3 (یک هفته پس از میوه‌دهی) حجم حبه‌ها را در مقایسه با شاهد افزایش (بدون محلول‌پاشی) می‌دهد (۹). در زیتون رقم سانتاکاترینا نیز کاربرد CPPU (۲۰ و ۶۰ میلی‌گرم در لیتر، ۲ و ۴ هفته پس از مرحله تمام‌گل)، افزایش حجم میوه را در مقایسه با شاهد (بدون محلول‌پاشی) به همراه داشت (۴) که با نتایج به دست آمده از این بررسی

جدول ۳. مقایسه میانگین اثر سطوح مختلف فورکلروفورون بر ویژگی های کیفی و کمی کشمش تهیه شده از انگور سلطانی

| چروکیدگی | سطح مقطع (mm ²) | شاخص رنگ آبی | شاخص رنگ سبز | شاخص رنگ قرمز | رطوبت (%) | ماده خشک (%) | جرم حجمی (g cm ⁻³) | حجم حبه (cm ³) | جرم حبه (g) | نسبت طول به قطر حبه | قطر حبه (mm) | فورکلروفورون (mg L ⁻¹) |
|-------------------|-----------------------------|--------------------|--------------------|--------------------|--------------------|--------------------|--------------------------------|----------------------------|-------------------|---------------------|--------------------|------------------------------------|
| ۰/۴۶ ^b | ۵۵/۲۸ ^b | ۱۵/۸۳ ^b | ۳۳/۵۶ ^a | ۴۲/۲۳ ^a | ۲۷/۱۸ ^a | ۷۲/۸۳ ^a | ۱/۳۴ ^a | ۰/۴۲ ^b | ۰/۵۶ ^b | ۱/۸ ^a | ۸/۶۶ ^b | ۰ |
| ۰/۴۸ ^a | ۷۳/۹۲ ^a | ۱۷/۳۱ ^a | ۲۷/۶۳ ^b | ۳۱/۶۱ ^b | ۲۸/۲۶ ^a | ۷۱/۷۴ ^a | ۱/۴ ^a | ۰/۵۹ ^a | ۰/۸۳ ^a | ۱/۸۳ ^a | ۱۰/۰۳ ^a | ۷/۵ |
| ۰/۵ ^a | ۷۸/۶۷ ^a | ۱۷/۲۱ ^a | ۲۶/۲۱ ^b | ۲۹/۷۸ ^b | ۲۷/۷۳ ^a | ۷۲/۲۷ ^a | ۱/۴ ^a | ۰/۶۳ ^a | ۰/۹ ^a | ۱/۷۶ ^a | ۱۰/۳۸ ^a | ۱۵ |

ستون های دارای حروف مشترک با توجه به آزمون دانکن در سطح احتمال ۵ درصد اختلاف معنی داری ندارند.

جدول ۴. مقایسه میانگین اثر سطوح جبرین بر ویژگی های کیفی و کمی کشمش تهیه شده از انگور سلطانی

| چروکیدگی | سطح مقطع (mm ²) | شاخص رنگ آبی | شاخص رنگ سبز | شاخص رنگ قرمز | رطوبت (%) | ماده خشک (%) | جرم حجمی (g cm ⁻³) | حجم حبه (cm ³) | جرم حبه (g) | نسبت طول به قطر حبه | قطر حبه (mm) | جبرین (mg L ⁻¹) |
|-------------------|-----------------------------|--------------------|--------------------|--------------------|--------------------|--------------------|--------------------------------|----------------------------|-------------------|---------------------|--------------------|-----------------------------|
| ۰/۴۶ ^b | ۵۵/۰۲ ^b | ۱۸/۸ ^a | ۳۲/۸۰ ^a | ۳۸/۵۷ ^a | ۲۷/۸۲ ^a | ۷۲/۱۸ ^a | ۱/۳۷ ^a | ۰/۴۲ ^b | ۰/۵۸ ^b | ۱/۵ ^b | ۹/۰۷ ^b | ۰ |
| ۰/۵ ^a | ۷۷/۵۹ ^a | ۱۶/۲۷ ^b | ۲۶/۳۴ ^b | ۳۱/۰۲ ^a | ۲۷/۶۳ ^a | ۷۲/۳۸ ^a | ۱/۳۷ ^a | ۰/۶۳ ^a | ۰/۸۷ ^a | ۱/۸۲ ^a | ۱۰/۱۹ ^a | ۲۰ |
| ۰/۴۹ ^a | ۷۸/۹۸ ^a | ۱۵/۲۷ ^b | ۲۷/۰۵ ^b | ۳۲/۱۷ ^a | ۲۷/۸ ^a | ۷۲/۲ ^a | ۱/۴۱ ^a | ۰/۶۳ ^a | ۰/۸۹ ^a | ۱/۸۸ ^a | ۱۰/۰۶ ^a | ۴۰ |

ستون های دارای حروف مشترک با توجه به آزمون دانکن در سطح احتمال ۵ درصد اختلاف معنی داری ندارند.

خاصیت سایتوکینینی CPPU در افزایش تقسیمات سلولی و خاصیت GA_3 در بزرگ کردن سلول‌ها می‌باشد. از طرفی با بالا بودن سطح مقطع و میزان رطوبت، میزان از دست رفتن آب بافت میوه در طول عملیات برداشت به دلیل بالا بودن دمای هوا، زیاد خواهد بود که به موجب آن میزان چروکیدگی میوه پس از دوره برداشت بالا خواهد رفت.

نتیجه‌گیری

در این پژوهش مشخص شد که حبه‌های تیمار شده با CPPU و GA_3 در مقایسه با حبه‌های شاهد (بدون محلول‌پاشی) از نظر ویژگی‌هایی مانند میزان مواد جامد محلول، درصد ماده خشک، رطوبت و چروکیدگی یکسان هستند، ولی این تنظیم‌کننده‌های رشد افزایش معنی‌داری از نظر طول، قطر، وزن، حجم و سطح مقطع ایجاد نمودند. در بین این دو تنظیم‌کننده رشد استفاده از CPPU (به‌خصوص غلظت ۱۵ میلی‌گرم در لیتر به دلیل TSS بالا نسبت به غلظت ۷/۵ میلی‌گرم در لیتر) می‌تواند بهترین گزینه جهت حصول به بالاترین میزان عملکرد و کیفیت در تولید کشمش و نیز تازه‌خوری باشد و با هزینه‌ای اندک باعث افزایش چشم‌گیر محصول کشمش شده و بهره‌وری را افزایش دهد.

سپاسگزاری

بدین‌وسیله از همکاری‌های بی‌دریغ جناب آقای مهندس تقوی و سرکار خانم مهندس نعمتی، جهت یاری در اجرای این پژوهش تشکر و قدردانی می‌گردد.

محیطی حاکم، غلظت کاربرد ترکیبات مذکور، زمان اعمال تیمار و محل اعمال تیمار باشند.

درصد ماده خشک و رطوبت: نتایج نشان داد (جدول ۱ و ۲) که تیمارهای تنظیم‌کننده رشد تأثیر معنی‌داری بر درصد ماده خشک و رطوبت کشمش‌ها نداشتند. هرچه میزان رطوبت میوه کمتر و میزان ماده خشک بالاتر باشد آن میوه برای خشک کردن مناسب‌تر است و از ضریب تبدیل بالاتری برخوردار می‌باشد. با توجه به این امر و نتایج به دست آمده در جدول ۱ و ۲، مشخص می‌گردد که تمامی تیمارهای مورد استفاده و شاهد به یک میزان برای خشک کردن مناسب می‌باشند.

رنگ، سطح مقطع و چروکیدگی: اثر CPPU و GA_3 بر شاخص‌های رنگی (قرمز، سبز و آبی) (به جز اثر GA_3 بر ارزش رنگی قرمز که غیر معنی‌دار بوده است)، میزان سطح مقطع حبه و چروکیدگی معنی‌دار بوده است (جدول ۱ و ۲). بالاترین ارزش رنگ قرمز و سبز و کمترین ارزش رنگ آبی مربوط به شاهد در تیمارهای CPPU می‌باشد، هم‌چنین کمترین ارزش‌های رنگی سبز و آبی نیز در حبه‌های تیمار شده با GA_3 حاصل شد. کمترین میزان سطح مقطع و چروکیدگی نیز مربوط به حبه‌های شاهد در هر دو تیمار تنظیم‌کننده رشد می‌باشد (جدول ۱ و ۲). متعاقب بالا بودن ماده خشک در میوه، کربوهیدرات‌های محلول در بافت نیز افزایش می‌یابد که به احتمال زیاد تمامی این عوامل زمینه را برای تسریع واکنش‌های مایلارد در مقابل نور آفتاب در طول دوره رشد و نمو میوه در تاکستان، فراهم کرده و نهایتاً موجب تغییر رنگ حبه‌ها می‌شود. افزایش سطح مقطع حبه با کاربرد CPPU و GA_3 مربوط به

منابع مورد استفاده

1. Abbasgolipour, M., M. Omid, A. Keyhani and S. S. Mohtasebi. 2010. Sorting Raisins by Machine Vision System. *Modern Applied Science* 4(2): 49-60.
2. Abu-Zahra, T. R. 2010. Berry size of Thompson seedless as influenced by the application of gibberellic acid and cane girdling. *Pakistan Journal of Botany* 42(3): 1755-1760
3. Al-Janobi, A. 1998. Application of co-occurrence matrix method in grading Date fruits. In: Proceeding of the ASAE Annual International Meeting, Orlando, USA. pp. 3024.

4. Antognozzi, E., P. Proietti and M. Boco. 1993. Effect of CPPU (cytokinin) on table olive cultivars. *Acta Horticulturae* 329: 153-155.
5. Ben-Arie, R., P. Sarig, Y. Cohen-Ahbut, Y. Zutkhi, L. Sonego, T. Kapulonov and N. Lisker. 1997. CPPU and GA3 effects on pre- and post-harvest quality of seedless and seeded grapes. *Acta Horticulturae* 463: 349-358.
6. Cecilia-Pepi, M. and M. W. Fidelibus. 2008. Effects of forchlorfenuron and abscisic acid on the quality of 'Flame Seedless' grapes. *HortScience* 43(1):173-176.
7. Coombe, B. G. 1976. The development of fleshy fruit. *Annual Review of Plant Physiology* 27:507-528
8. Dokoozlian, N. K. 2000. Plant growth regulator use for table grape production in California. In: Proceedings of the 4th International Symposium on Table Grape. La Serena, Chile. pp. 122-136.
9. El-Banna, G. I. and R. J. Weaver. 1979. Effect of ethephon and gibberellins on maturation of ungrafted 'Thompson seedless' grapes. *American Journal of Enology and Viticulture* 30(1): 11-13.
10. Flaishman, M. A., A. Shargal, L. Shlizerman, R. A. Stern, S. Lev-Yadun and G. Grafi. 2005. The Synthetic Cytokinins CPPU and TDZ prolong the phase of cell division in developing pear (*Pyrus communis* L.) fruit. *Acta Horticulturae* 671: 151-157.
11. Formolo, R., L. Rufato, A. A. Kretschmar, C. Schlemper, M. Mendes, J. L. Marcon Filho and A. P. Lima. 2010. Gibberellic acid and cluster thinning on seedless grape 'BRS Clara' in caxias do sul, rio grande do sul state, Brazil. *Acta Horticulturae* 884: 467-472.
12. Gill, S. S and S. N. Singh. 1987. Effect of gibberellic acid application on fruit quality of 'Thompson Seedless' grapes. *The Punjab Horticultural Journal* 27:37-41.
13. Gowda, V. N., S. Shyamamma and R. B. Kannoli. 2006. Influence of GA3 on growth and development of 'Thompson Seedless' grapes (*Vitis vinifera* L.). *Acta Horticulturae* 727: 239-242.
14. Han, D. H and C. H. Lee. 2004. The Effects of GA3, CPPU and ABA applications on the quality of Kyoho (*Vitis vinifera* L. × *V. labrusca* L.) grape. *Acta Horticulturae* 653: 193-197.
15. Harada, H. 1978. A study for the separation of cytokinin-bound substances in grapes. In: Proceedings of the Autumn Meeting of Japanese Society for Horticultural Science. 53:42-43.
16. Jalili-Marandi, R. 2008. Small Fruits. Jahad Daneshgahi Urmia. Urmia. Iran. (In Farsi).
17. Jawanda, J. S., R. Singh and R. N. Pal. 1974. Effect of growth regulators on floral bud drop, fruit characteristics and quality of 'Thompson seedless' grapes (*Vitis vinifera* L.). *Vitis* 13(3): 215- 221.
18. Letham, D. S. 1967. Chemistry and physiology of kinetin-like compounds. *Annual Review of Plant Physiology* 18: 349-364.
19. Looney, N. E. 1975. Some growth regulator effects on berry set, yield and quality of 'Himrod' and 'de Chaunac' grapes. *Canadian Journal of Plant Science* 55: 117-120.
20. Patil, H. G., C. Ravindran, K. S. Jayachandran and S. Jaganath. 2006. Influence of CPPU, TDZ and GA3 on the post harvest quality of grape (*Vitis vinifera* L.) cultivars 'Anab-e-shahi' and 'Dilkush'. *Acta Horticulturae* 727: 489-494.
21. Perez, F. J. and M. Gomez. 2000. Possible role of soluble invertase in the gibberellic acid berry-size effect in Sultanina grape. *Plant Growth Regulation* 30: 111- 116.
22. Retamales, J., F. Bangerth, T. Cooper and R. Callejas. 1995. Effects of CPPU and GA3 on fruit quality of 'Sultanina' tape grape. *Acta Horticulturae* 394:149-157.
23. Reynolds, A. G., D. A. Wardle, C. Zurowski and N. E. Looney. 1992. Phenylureas CPPU and Thidiazuron affect yield components, fruit composition, and storage potential of four seedless grape selections. *Journal of the American Society for Horticultural Science* 117: 85-89.
24. Sachs, R. M. and R. J. Weaver. 1968. Gibberellin and auxin induced berry enlargement in (*Vitis vinifera* L.). *HortScience* 43:185-195.
25. Shulman, Y., L. Fanberstein and H. Bazak. 1987. Using urea phosphate to enhance the effect of gibberellin A3 on grape size. *Plant Growth Regulation* 5: 229-234.
26. Sidahmed, O. A. and W. M. Kliewer. 1980. Effect of defoliation, gibberellic acid and 4-chlorophenoxyacetic acid on growth and composition of 'Thompson seedless' grape berries. *American Journal of Enology and Viticulture* 31(2): 149-153.
27. Singh, S., S. S. Bindra, W. S. Dhillon and S. S. Sandho. 1992. Fruit quality improvement in 'Thompson seedless' grapes. *Acta Horticulturae* 321:672-676.
28. Smith, R. 2008. Effects of CPPU, A synthetic cytokinin, on fruit set and yield. In: Proceeding of the UC Cooperative Extension, Sonoma County. pp. 1-4.
29. Tripathi, S. N. 1968. Effect of gibberellic acid on bunch and berry size and quality of 'Pusa Seedless' grape (*Vitis vinifera* L.). *The Punjab Horticultural Journal* 8:152-155.
30. Zabadal, T. J. and M. J. Bukovac, 2006. Effect of CPPU on fruit development of seedless and seeded grape cultivars. *HortScience* 41(1): 154-157.

31. Zhenming, N., X. Xuefeng, W. Yi, L. Tianzhong, K. Jin and H. Zhenhai. 2008. Effects of leaf applied potassium, gibberellin and source-sink ratio on potassium absorption and distribution in grape fruits. *Scientia Horticulturae* 115: 164-167.
32. Zoffoli, J. P., B. A. Latorre and P. Naranjo. 2009. Preharvest applications of growth regulators and their effect on postharvest quality of table grapes during cold storage. *Postharvest Biology and Technology* 51: 183-192.