

مطالعه اثرات سوربیتول و نیترات پتاسیم بر برخی خصوصیات فیزیولوژیکی طالبی سمسوری

عالیه محسنی^{۱*}، نجمه زینلی^۲، علی اکبر مقصودی^۳

^{۱*} دانشجوی کارشناسی ارشد گروه علوم باغبانی، دانشگاه شهید باهنر، کرمان

^۲ و ^۳ استادیار، گروه علوم باغبانی، دانشگاه شهید باهنر، کرمان

* نویسنده مسئول: a.mohseni92@yahoo.com

چکیده

این آزمایش به منظور بررسی اثرات سوربیتول و نیترات پتاسیم بر برخی از صفات فیزیولوژیکی میوه طالبی سمسوری در قالب طرح بلوک‌های کامل تصادفی با سه تکرار در مزرعه تحقیقاتی دانشگاه شهید باهنر کرمان انجام شد. تیمارها شامل محلول‌های مختلف سوربیتول با غلظت‌های (۰ و ۲ و ۴ میلی مولار) و نیترات پتاسیم با غلظت‌های (۰ و ۴ و ۶ قسمت در هزار) به صورت محلول پاشی برگی بودند. نتایج نشان داد که بیشترین محتوای پروتئین کل در میوه‌های تیمار شده با نیترات پتاسیم ۶ در هزار و بیشترین فعالیت کاتالاز در میوه‌های تیمار شده با سوربیتول ۲ میلی مولار و نیترات پتاسیم ۴ در هزار به دست آمد.

کلمات کلیدی: کاتالاز، طالبی سمسوری، پروتئین کل