

اثر نفتالین استیک اسید (NAA) در اندازه و کیفیت میوه نارنگی انشو

نگین اخلاقی امیری، کاظم ارزانی و یونس ابراهیمی

بترتیب عضو هیئت علمی مرکز تحقیقات کشاورزی مازندران، عضو هیئت علمی دانشگاه تربیت مدرس و عضو هیئت علمی و رئیس مؤسسه تحقیقات مرکبات کشور

اندازه میوه مرکبات یکی از مهمترین فاکتورهای کیفی آن است. کوچک بودن اندازه میوه نارنگی همیشه برای تولیدکنندگان، یک مشکل جدی محسوب شده و بازارپسندی آن را کاهش می دهد. یکی از جدیدترین و بهترین روش های افزایش اندازه میوه، استفاده از اکسین های مصنوعی است که موجب افزایش اندازه میوه بدون کاهش معنی داری در تعداد میوه می شود. در این آزمایش اثر چهار سطح نفتالین استیک اسید (۰، ۳۰۰، ۴۰۰ و ۵۰۰ میلی گرم در لیتر) بر درختان نارنگی انشو (*Citrus Unshiu*) با پایه نارنج (*Citrus aurantium*) در سال پر محصول در قالب طرح بلوک های کامل تصادفی با ۴ تکرار مورد بررسی قرار گرفت. قطر و وزن میوه، قطر و وزن پوست، میزان عصاره، TSS، اسیدیته کل و pH عصاره به عنوان پاسخ های گیاهی در نظر گرفته شد.

همه غلظت های اکسین، قطر و وزن میوه را نسبت به شاهد افزایش دادند و این افزایش در تیمار ۴۰۰ میلی گرم در لیتر از نظر آماری در سطح ۵٪ معنی دار شد. سفتی پوست در تیمار ۴۰۰ نسبت به شاهد افزایش معنی داری داشت. pH عصاره در تیمارهای ۴۰۰ و ۵۰۰ میلی گرم نسبت به شاهد افزایش یافت و درصد TSS به عصاره میوه در تیمار ۴۰۰ کاهش معنی داری نسبت به شاهد داشت. تیمارهای مختلف این هورمون تاثیر معنی داری در تنک میوه نداشتند ولی تیمار ۴۰۰ میلی گرم درصد ریزش قبل از برداشت را بطور معنی داری نسبت به شاهد کاهش داد. در کلیه تیمارهای این هورمون درصد میوه های کوچک و غیر قابل فروش به میزان قابل توجهی کاهش و در مقابل درصد میوه های متوسط در تیمارهای ۳۰۰ و ۵۰۰ و درصد میوه های بزرگ و خیلی بزرگ در تیمار ۴۰۰ به مقدار زیادی نسبت به شاهد افزایش نشان داد.