

تأثیر ۲ و ۴- دی کلروفنوکسی استیک اسید (2,4-D) در اندازه و کیفیت میوه نارنگی انشو

نگین اخلاقی امیری^۱، کاظم ارزانی^۲، یونس ابراهیمی^۳

۱- عضو هیأت علمی مرز تحقیقات کشاورزی مازندران

۲- عضو هیأت علمی دانشگاه تربیت مدرس

۳- عضو هیأت علمی و رئیس تحقیقات مرکبات کشور

یکی از مهمترین فاکتورهای کیفی در بازارپسندی مرکبات، اندازه میوه آن است. کوچکی اندازه میوه نارنگی همواره برای تولیدکنندگان مشکلی جدی بوده و باعث کاهش بازارپسندی و در نتیجه کاهش سود اقتصادی آن می شود. استفاده از اکسین های مصنوعی یکی از جدیدترین و بهترین روش ها برای افزایش اندازه میوه مرکبات می باشد بدلیل اینکه کاهش معنی داری در تعداد میوه آنها بوجود نمی آورد. در این آزمایش اثر چهار سطح ۲ و ۴- دی کلروفنوکسی استیک (۱۰، ۳۰، ۶۰ میلی گرم در لیتر) بر درختان نارنگی انشو در (*Citrus Unshiu*) با پایه نارنج (*Citrus aurantium*) در سال پرمحصول، در قالب طرح بلوکهای کامل تصادفی با چهار تکرار مورد بررسی قرار گرفت. پاسخ های گیاهی شامل قطر و وزن میوه، قطر و وزن پوست، میزان عصاره، TSS، اسیدیته کل و pH عصاره بود.

همه غلظت های این اکسین قطر و وزن میوه را نسبت به شاهد افزایش دادند و افزایش وزن میوه در تیمار ۳۰ نسبت به شاهد معنی دار بود. سفتی پوست در همه تیمارهای این هورمون نسبت به شاهد افزایش معنی داری نشان داد، در حالیکه قطر پوست در تیمارهای مختلف نسبت به شاهد اختلاف معنی دار نداشت. اسیدیته، pH و TSS عصاره نسبت به شاهد اختلاف معنی داری نشان نداد. تیمارها اثر معنی داری در تنک میوه و درصد ریزش قبل از برداشت میوه نداشتند. در همه تیمارها، درصد میوه های خیلی کوچک و غیرقابل فروش به میزان قابل توجهی کاهش و در مقابل درصد میوه های متوسط (قطر ۵/۷ تا ۶/۱ میلیمتر) به مقدار زیادی نسبت شاهد افزایش نشان داد.