اثر سولفات روی و نیترات پتاسیم بر صفات کمی و عملکرد میوه زیتون رقم کنسروالیا

صدراله رمضانی (۱)، اختر شکافنده (۱) و محمد رضا تسلیم پور (۲)

۱- بخش علوم باغبانی، دانشکده کشاورزی، دانشگاه شیراز، شیراز، ۲- عضو هیئت علمی مرکز تحقیقات کشاورزی و منابع طبیعی فارس، ایستگاه تحقیقات زیتون کازرون

چکیده

این پژوهش به منظور بررسی اثر تیمار برگی سولفات روی (صفر، ۲۰/۰، ۲۰، و ۲۰/۰ درصد) و نیترات پتاسیم (صفر، ۲۰/۰ او ۱/۰ درصد) به تنهایی و در ترکیب با هم بر ویژگی های کمی میوه (وزن، اندازه، حجم) و عملکرد درختنان زیتون ۱۲ ساله رقم "کنسروالیا" در آزمایش فاکتوریل در قالب طرح بلوک کامل تصادفی با ۱۲ تیمار و ۶ تکرار انجام گرفت. تیمارهای ذکر شده در مراحل دوم و سوم رشد میوه بکار برده شد. نتایج نشان داد که کاربرد سولفات روی و نیترات پتاسیم بر همه صفت های مطالعه شده به جزء نسبت وزن گوشت/ هسته در سطح ۵ درصد معنی دار بود و با تیمار شاهد اختلاف معنی داری نشان دادند. بیشترین وزن میوه (۳/۳ گرم)، گوشت (۱٬۰۵۶ گرم) و هسته (۲٬۵۰۸ گرم) با کاربرد نیترات پتاسیم به غلظت ۱ درصد بدست آمد. بیشترین طول، عرض و نسبت طول/عرض میوه و هسته با مصرف ۱ و ۱/۵ درصد نیترات پتاسیم حاصل شد. بالاترین حجم میوه، گوشت و هسته با مصرف نیترات پتاسیم با مصرف شد.

مقدمه:

درخت زیتون (مقم ۱۳ السظف مقم ج ۸.) متعلق به تیره زیتون سانان دارای ارزش بالای اقتصادی در ایران و مناطق مدیترانه ای می باشد که از روغن و میوه آن استفاده می شود. اگرچه زیتون بسیار سازگار به درجه حرارت بالا، آب و هوای خشک، سطوح بالای شوری خاک و خاک های کم بارور می باشد، اما بهینه کردن میزان محصول با کیفیت برتر منوط به بررسی عوامل مختلف از جمله تغذیه گیاه می باشد. رقم "کنسروالیا" یک رقم دومنظوره بسیار با ارزش در ایران است که خود بارور بوده و تناوب باردهی کم دارد. پتاسیم و روی از عناصر مهم هستند که دارای اثر مهمی بر عملکرد و کیفیت میوه هستند (طلایی و طاهری، ۲۰۰۱). محلول پاشی برگی روش بسیار کارا برای فراهم کردن عناصر غذایی در شرایط نامناسب خاکی که درخت با جذب محدود توسط ریشه مواجه شده و همچنین در طول دوره های سریع رشد میوه که نیاز به میزان بیشتر عناصر غذایی است، می باشد. این پژوهش با هدف مطالعه تاثیر سولفات روی و نیترات پتاسیم بر خصوصیات میوه، هسته و گوشت غذایی است، می باشد. این پژوهش با هدف مطالعه تاثیر سولفات روی و نیترات پتاسیم بر خصوصیات میوه، هسته و گوشت (وزن، حجم، طول، عرض و نسبت های آنها) و عملکرد میوه رقم "کنسروالیا" انجام گردید.

مواد و روش ها

این پژوهش در سال ۱۳۸۷ در ایستگاه تحقیقات زیتون کازرون (استان فارس) روی درختان دوازده ساله رقم "کنسروالیا" انجام شد. به همین منظور تعداد ۱٦ اصله درخت زیتون که از لحاظ ظاهری و رشد رویشی تقریباً یکنواخت بودند انتخاب شدند. همه درختان در سال پربار قرار داشتند.

آزمایش در قالب طرح آماری فاکتوریل با ۱٦ تیمار تغذیه ای از دو عنصر روی (سولفات روی) و پتاسیم (نیترات پتاسیم) به تنهایی و در ترکیب با هم در ٤ تکرار انجام شد. برای محلول پاشی، تعداد ٤ شاخه به طول و قطر مساوی در طرفین جانبی درخت در ارتفاع ۱۷۰ سانتیمتری انتخاب شدند و هر شاخه به عنوان یک تکرار در نظر گرفته شد. محلول پاشی برگی تا مرحله قطره ریزان با سولفات روی در غلظت های صفر، ۲۵،۰، ۵ و ۷/۰ درصد و نیترات پتاسیم در غلظتهای صفر، ۵،۰، ۱ و ۱/۰ درصد به تنهایی و ترکیب آنها در صبح زود پیش از گرم شدن هوا انجام شد. از ماده توین ۸۰ با غلظت ۰/۰ درصد به عنوان مویان جهت افزایش راندمان جذب عناصر غذایی استفاده شد. تیمار شاهد نیز با آب و مویان محلول پاشی شد. این تیمارها در مراحل دوم و سوم فنولوژیکی رشد میوه مصادف با اوائل تیر و اواخر مرداد بکار برده شدند.

میوه ها در زمان بلوغ فیزیولوژیکی برداشت شدند و صفات وزن میوه، وزن گوشت، وزن هسته، وزن گوشت/ هسته، طول میوه، طول هسته، عرض میوه، عرض میوه، طول/ عرض میوه، طول/ عرض میوه، طول هسته، حجم میوه، حجم گوشت و حجم گوشت/ هسته اندازه گیری شدند. داده های بدست آمده با نرم افزار آماری اتی ۶۶خ۶ مورد تجزیه و تحلیل قرار گرفت و مقایسه میانگین ها با آزمون توکی در سطح ٥ درصد صورت گرفت.

نتايج

طبق نتایج بدست آمده، کاربرد سولفات روی و نیترات پتاسیم بر همه صفت های مطالعه شده به جزء وزن گوشت/هسته در سطح ٥ درصد معنی دار بود و با تیمار شاهد اختلاف معنی داری نشان دادند.

بیشترین میانگین وزن میوه، وزن گوشت و وزن هسته با کاربرد نیترات پتاسیم به غلظت ۱ درصد به تنهایی به ترتیب به میزان ۳/۲، ۴/۳، ۴/۳۰ و ۰/۵۱ گرم بدست آمد و کمترین میزان برای صفت های ذکر شده با کاربرد ۰/۲۰ درصد سولفات روی و ۱ درصد نیترات پتاسیم به ترتیب به میزان ۱/۷۰، ۱ و ۱/۷ بدست آمد (طاهری و طلایی، ۲۰۰۱). وزن گوشت/ هسته تحت تأثیر تیمارهای بکار رفته قرار نگرفت هرچند که بیشترین (۱/۹۸۰) و کمترین (۱/۲۰۵) میزان به ترتیب با کاربرد ۰/۰ درصد سولفات روی + ۱ درصد نیترات پتاسیم حاصل شد (بن میمون و همکاران، ۲۰۰۶).

بیشترین میانگین طول (۱۲/۸۲ میلیمتر)، عرض (۶۵/۷ میلی متر) و نسبت طول/ عرض (۱/۸۳ میلی متر) میوه با مصرف ۱ درصد نیترات پتاسیم به تنهایی حاصل شد. کمترین میانگین طول (۹/۳۵ میلی متر) و عرض (۱/۳۸ میلی متر) میوه با مصرف ۱/۰۰ درصد سولفات روی + ۱ درصد نیترات پتاسیم و کمترین نسبت طول/ عرض (۱/۳۸) میوه در تیمار سولفات روی (۱/۷۰ درصد) خوش (۱/۳۸ میلی متر)، عرض (۱/۲۱ میلی متر) موزی (۱/۷۵ درصد) خوش (۱/۷۵ میلی متر) و طول/ عرض (۱/۷۸ میلی متر) هسته با مصرف ۱ و ۱/۵ درصد نیترات پتاسیم به تنهایی حاصل شد و کمترین میانگین طول (۱/۳۵) و عرض (۱/۳۸) هسته در تیمار ۱/۳۵ درصد سولفات روی + ۱ درصد نیترات پتاسیم و کمترین نسبت طول/ عرض (۱/۳۵) هسته در تیمار ۱/۳۵ درصد نیترات پتاسیم حاصل شد. بالاترین میانگین حجم میوه (۱/۳۸۳)، گوشت (۱/۳۸) و هسته (۱/۲۸) با مصرف نیترات پتاسیم به میزان ۱ درصد حاصل شد و بیشترین حجم گوشت/ هسته (۱/۳۵) با مصرف ۱/۰۰ درصد سولفات روی ۱۰ درصد خاصل شد و بیشترین حجم گوشت/ هسته (۱/۳۸) با مصرف ۱۲۸۰ درصد سولفات روی ۱۰ درصد نیترات پتاسیم به میزان ۱ درصد حاصل شد و بیشترین حجم گوشت/ هسته (۱/۲۵) با مصرف درصد سولفات روی ۱۰ درصد نیترات پتاسیم به میزان ۱ درصد حاصل شد و بیشترین حجم گوشت/ هسته (۱/۲۸۰) با مصرف نیترات پتاسیم به سبت آمد.

بن میمون و همکاران (۲۰۰٤) افزایش وزن میوه در اثر کاربرد نیترات پتاسیم به دلیل نقش پتاسیم در افزایش میزان فتوسنتز و فراهم شدن کربوهیدرات بیشتر برای رشد میوه دانستند. افزایش وزن و اندازه میوه با کاربرد روی به دلیل نقش مهم عنصر روی در رشد و نمو از طریق دخالت در سنتز اسید آمینه تریپتوفان (پیش نیاز اکسین) و طویل شدن سلول های مزوکارپ و مراکز رشد و همچنین افزایش تشکیل و انتقال کربوهیدرات ها است. سولفات روی موجب افزایش تقاضای سینکی میوه از طریق افزایش تخلیه آوند آبکش و یا متابولیسم جذب کربن میوه شده و موجب افزایش عملکرد می شود (رمضانی و شکافنده، ۲۰۰۹).

منابع:

Ben mimoun, M., Loumi, O., Ghrab, M., Latiri, K., Hellali, R. 2004. Foliar potassium application on olive tree. IPI regional workshop on Potassium and Fertigation development in West Asia and North Africa; Rabat, Morocco, 24-28 Nov.

El-Sharkawy, Sh.M.M., Mehaisen, S.M.A. 2005. Effect of gibberellin and potassium foliage sprays on productivity and fruit quality of guava trees. Egypt J Appl Sci 20 (3): 151-162. Ramezani, S., Shekafandeh, A. 2009. Roles of Gibberellic acid and zinc sulphate in increasing fruit size and weight of olive fruit. Afr. J. Biotech. 8 (3): xxx-xxx.

Taheri, M., Talaie, A. 2001. The effects of chemical spray on the qualitative and quantitative characteristics of 'zard' olive fruits. Acta Hort. 564.

Talaie, A., Taheri, M. 2001. The Effect of Foliar Spray with N, Zn and B on the Fruit Set and Cropping of Iranian Local Olive Trees. Acta Hort. 564: 337-341.

Effect of zinc sulphate and potassium nitrate on quantity characteristics and fruit yield of olive 'Conservolea' cultivar

Sadrollah Ramezani¹, Akhtar Shekafendeh¹ and Mohammad Reza Taslimpour²

Abstract

This research was carried out in factorial experimental in completely randomized block design (CRBD) with 16 treatments and 4 replications. To study the effect of foliar application of $ZnSo_4$ and Kno_3 on quantitative characteristics of fruit and yield of 12 age-old olives 'Conservolea' cultivar, treatments were 4 levels of Zinc sulphate (0, 0.25, 0.5 and 0.75 %) and 4 levels of potassium nitrate (0, 0.5, 1 and 1.5 %) alone and their combinations. These treatments were applied in second and third stages of fruit growth. The results showed that application of $ZnSo_4$ and KNO_3 on all measured factors except pulp/pit weight were significantly (p \leq 5%) higher than control. The maximum of fruit (3.6 g), pulp (3.044 g) and pit (0.556 g) weight were obtained with application of 1% potassium nitrate. Using of 1 and 1.5% KNO_3 increased the length, diameter and L/D ration of fruit and pit with and also 1% KNO_3 resulted in Maximum volume of fruit, pulp and pit.

Keywords: Zinc sulphate, Potassium nitrate, Fruit yield, Olive, Foliar application.