

اثر پلی آمین ها بر ماده زایی پیاز خوراکی در محیط درون شیشه ای

راهله ابراهیمی، ذبیح اله زمانی

دانشجوی کارشناسی ارشد علوم باغبانی، پردیس کشاورزی و منابع طبیعی دانشگاه تهران و دانشیار گروه علوم باغبانی، پردیس کشاورزی و منابع طبیعی دانشگاه تهران

پیاز خوراکی یکی از سبزی‌های مهم خانواده آلیاسه است. توده‌های پیاز خوراکی بومی ایران دارای صفات مطلوب زیادی از جمله انبارداری، مقاومت به تریپس، شکل و رنگ بازارپسند می‌باشند و در صورت عدم تولید بذر هیبرید F_1 از آن‌ها با ارقام هیبرید F_1 خارجی جایگزین خواهند شد. تولید لاین خالص لازمه تولید بذر هیبرید F_1 است. تولید لاین خالص با روش خودگرده‌افشانی بسیار وقت‌گیر و پرهزینه است، در حالی‌که با تولید گیاهان هاپلوئید و دوبرابر کردن آن‌ها در مدت کوتاهی می‌توان به لاین خالص دست یافت. این لاین‌ها در برنامه‌های بهنجاری پیاز مورد استفاده قرار می‌گیرند. این پژوهش به‌منظور بررسی اثر پلی‌آمین‌ها (پوترسین و اسپرمیدین) بر ماده‌زایی دو توده پیاز ایرانی سفید کردستان و سفید نیشابور انجام شد. آزمایش به‌صورت فاکتوریل در قالب طرح کاملاً تصادفی انجام شد. نتایج نشان داد که درصد رویان‌زایی توده سفید کردستان (۶/۹۰ درصد) بیشتر از توده سفید نیشابور (۳/۳۰ درصد) بود. محیط کشت دارای ۰/۰۱ میلی‌مول BA، ۰/۰۱ میلی‌مول 2,4-D، ۲ میلی‌مول پوترسین و ۰/۱ میلی‌مول اسپرمیدین، درصد رویان بیشتری را در هر دو ژنوتیپ تولید کرد. در حدود ۷۳ درصد گیاهان باززایی شده هاپلوئید بودند. بنابراین می‌توان نتیجه گرفت که پلی‌آمین‌ها می‌توانند ماده‌زایی پیاز خوراکی را بهبود بخشند.