

بررسی اثر دما و زمان انبار پیاز و نیز برهمکنش عمق کاشت و اندازه پیاز مادری در عملکرد و کیفیت پیازچه های تولیدی در گل مریم

راضیه اکبری، علی تهرانی فر

دانشگاه فردوسی مشهد، دانشکده کشاورزی، گروه علوم باغبانی

دو آزمایش در گل مریم کولتیوار دابل (*Polianthes tuberosa* cv. Double) به منظور (۱) بررسی اثر دما و زمان انباری و (۲) بررسی اثرات متقابل عمق کشت و اندازه پیاز در تولید پیازچه ها ، عملکرد و کیفیت آن ها انجام شد . اطلاعات مربوط به تعداد و اندازه پیازچه ها در سه اندازه بزرگ ، متوسط و کوچک ، کیفیت و درصد از دست

پنجمین کنگره علوم باغبانی ایران - شهریور ماه ۱۳۸۶ - دانشگاه شیراز

رفتن پیازهای مادری ثبت و مورد تجزیه تحلیل آماری قرار گرفتند. در آزمایش (۱) در بررسی پیازهای انبار شده در اندازه های متوسط در دماهای ۲۰، ۲۵، ۱۷٫۵ و ۴ درجه طی مدت زمان های ۴ و ۸ هفته مشخص شد که بهترین تیمار انباری برای تولید پیازچه دمای ۱۷٫۵ درجه سانتیگراد به مدت ۸ یا ۴ هفته می باشد. دماهای بالاتر بویژه در زمان های طولانی تر اثر نامطلوبی روی کیفیت پیازچه های تولیدی خواهند داشت و دماهای ۴ درجه به هیچ عنوان دمای مناسب برای تولید پیازچه نیستند. در این دما درصد پوسیدگی و بدشکلی طبق پیازهای مادری افزایش می یابد. در آزمایش ۲ نیز در ارزیابی عمقهای کشت ۴، ۶ و ۱۰ سانتیمتر و پیازهایی با قطرهای ۱/۵ - ۲/۵ و ۳/۵ سانتیمتر، مشخص شد که پیازهای بزرگتر در عمقهای متعادل تر توانایی تولید پیازچه های بیشتر و بزرگتری دارند. پیازهای کوچک به هیچ عنوان قادر به تولید پیازچه به ویژه، پیازچه های مرغوب نخواهند بود. در عمقهای زیاد نیز پیازها بیشتر پیازچه های کوچک تولید نمودند و تعداد پیازچه ها نیز با افزایش عمق کاهش یافت.